

# 好きを学ぶ おとなのパン休日



【参加されるみなさまへ】

アバンセ1階の情報サービスフロアでは、生涯学習や男女共同参画に関する資料を提供しています。  
どなたでもご利用いただけます。お気軽にお立ち寄りください。

## はじめてでも失敗しない絶対おいしい!あうちパン教室

吉永 麻衣子/著  
主婦の友社 E 596.6/ヨシ

材料を混ぜる→冷蔵庫で発酵→好きな時に焼く。「作りおきパン」だから、食べたいときにすぐ焼きたて!超簡単から本格まで、62点のパンの作り方を写真入りで紹介します。自家製酵母液の作り方もっています。

## ひとめりて幸せになるパン友レシピ

荻山 和也/著  
WAVE出版 E 596/オギ

ひとさじの魔法をパンにかければ、おなかも心も幸せいっぱいに満たされる!塩鮭のブリッタード、ゆるオムレツ、ラムレーズンクリームなど、パンと一緒に食べれば幸せになる、パンの「お友」レシピを多数紹介します。

## ぱんぱかパン図鑑

金子 健一/著  
扶桑社 E 596.6/カネ

バタートースト、ドレマヨトースト、ハムサンド、変わり種サンド、缶詰ホットサンド、フルーツサンド…。いろいろなパンの食べ方を追求した、146のおいしい結果(レシピ)を紹介します。

## あいりおーのお店みたいなパンレシピ

あいりおー/著  
宝島社 E 596.6/アイ

基本のシンプル手ごねパンから、ワンランクUPのアレンジパンまで。人気ブロガーの著者が色々試しながらつかんできたパン作りのコツを、豊富な写真でわかりやすく紹介します。フォロワーから支持を得た5つのパンも収録。

## はじめての生米パン

リト史織/著  
光文社 E 596.6/リト

米粉なしでお米パンができる!材料をそろえたらミキサー任せ、発酵は1回だけ、小麦粉・卵・乳製品不使用の、生のお米を使った生米パンのレシピを紹介する。生米パンと相性ぴったりのスープやサラダ等も掲載。

## チーズの絵本

かのう かおり/作  
mille books E 648.1/カノ

おいしいチーズのたべ方がよくわかる!チーズケーキが人気の「カオリーヌ菓子店」主宰・かのうかおりが、チーズの基本から楽しみ方までを、イラストレーター・平澤まりこのほのほのとした絵と共にお話仕立てで紹介する。

## パンどろぼうとなぞのフランスパン

柴田 ケイコ/作  
KADOKAWA E/シバ

森のパン屋で働くパンどろぼうは、パンまつりに出すとっておきのパンを考えていましたが、夜になったので帰ることに。すると、お店に忍び込んでいたフランスパンが厨房の中で大暴れして…。「パンどろぼう」シリーズ第3弾。