

～いま話題のブランパンが手づくりできる！～

6月24日（金）「大人の糖質オフ

ブランパン&スイーツ」イベント開催

新しいパンとスイーツのレシピ本『糖質 80%オフのブランパンと、ブランのスイーツ』を5月に刊行した株式会社オレンジページ(東京都港区)は、このたび出版記念イベントとして、料理家の村田裕子さんをお招きし、ブランパン&スイーツを学び、試食するイベントを開催します。



村田裕子さん



『糖質 80%オフのブランパンと、ブランのスイーツ』

本体 1018 円(税別)

村田裕子(むらたゆうこ)

料理研究家・管理栄養士。大学の食物学科を卒業後、出版社に勤務。女性誌の編集を経て、料理研究家に転身。家庭料理から本格的なフランス料理、イタリア料理まで、幅広いジャンルに精通。生活習慣病予防のための栄養指導や、新国立劇場バレエ団の研修所で、バレリーナをめざす若いダンサーの栄養指導も行っている。『魔法のパスタ』（主婦と生活社）など著書多数。

ダイエットのため、生活習慣病予防のため、「糖質オフ生活」が注目されています。糖質＝パン、スイーツなどの炭水化物は、抜くのが理想的ですが、パン、スイーツを抜くのは難しく、また、テイクアウトの、体にいいパン、スイーツは、割高です。

そこで、小麦ブラン（小麦ふすま）を使った、手作りのブランパン&スイーツに注目！ 料理家村田裕子先生が、小麦ブランと大豆粉で、もちりとおいしいレシピを考案し、一冊の本にまとめました。パンは、ホームベーカリーでも作れますので、無理なく糖質オフが続けられそう。この機会に試してみませんか？

「大人の糖質オフ ブランパン&スイーツ」イベント概要

■開催日時：6月24日（金） 11:30～14:00

■開催場所：オレンジページサロン 東京都港区新橋4-11-1 A-PLACE 新橋 5F

■イベント内容：

- ・基本のブランパン、ブランスイーツのデモンストレーションと実習
- ・ブランパンを使ったサンドイッチおよびブランスイーツの試食

■受講定員：先着順 32名

■受講料金：6000円（税込み）／1人

（講習費＋材料費＋えびのタルタルサンドなど、ブランパンプレート試食＋おみやげ）

※受講料金は当日お支払い

■応募サイト：<http://www.orangepage.net/op/event/160531bran.html>

■応募締め切り：2016年6月17日（金） AM10:00

※定員を大幅に超える申し込みがあった場合は、応募期間内であっても締め切る可能性があります。



<このイベントに関するお問い合わせ先>

〒105-0004 東京都港区新橋4-11-1 株式会社オレンジページ
メディア・ビジネス本部 イベント担当
Tel 03-3436-8418（月～金曜 10:00～18:00 祝日除く）

<このリリースに関するお問い合わせ先>

〒105-0004 東京都港区新橋4-11-1 株式会社オレンジページ
広報室 遠藤
press@orangepage.co.jp Tel 03-3436-8421 Fax 03-3436-8434