

【名古屋”発”】管理栄養士監修の小麦・乳・卵不使用の「パンレシピ」と「失敗しないパンの作り方」を”スマホで学べる”オンラインサロン「グルフリクラブ」を開講いたします！

脱制限食のパンダフル工房主宰の酒井佑佳は、平成29年7月23日より小麦・乳・卵不使用のパンレシピを動画で学べるオンラインサロン”グルフリクラブ”をスタートさせます。米粉専門のパン作り研究家として日々米粉パンの研究を行っている管理栄養士の酒井佑佳が代表を務めます。母の病気をきっかけに、「制限食をなくす」をコンセプトに、オンラインサロンをスタートさせます。

◎グルフリクラブオンラインサロン概要◎

◆日時：平成29年7月23日 18時～

◆場所：各自宅

◆オンラインサロンの目的

- ・アレルギーや病気でパンを制限されている人が食べられるパンを増やします
- ・近くに米粉パン教室がない方や、忙しくて教室には通えない方でも、自宅で簡単に作り方や米粉パン作りにおけるコツを習得することができます
- ・毎月レシピが増えていくため、米粉パンのレパートリーに悩むことがなくなります

◆概要

「近くに米粉パンを学べる教室がない」「時間がなくてなかなか教室には通えない」そんな方も自宅にて学ぶことが可能です。レシピを動画で確認できるため、生地具合や混ぜ方のコツなどをオンライン上でもしっかりと学ぶことができます。また、7/23時点で30本のレシピ解説動画を見ることができ、毎月2レシピ配信されるため、米粉パンのレパートリーを増やし続けることのできるオンラインサロンです。

◆キャンペーンサイトURL

https://peraichi.com/landing_pages/view/gurufreeclub

◎主催者

◆管理栄養士なのに米粉専門の失敗しないパン作り研究家 酒井 佑佳（さかい ゆか）

大学卒業後ドラッグストアに就職。美容部員として接客・販売業務に携わり、健康相談会にて栄養カウンセリング・レシピの考案を行う。その後クリニックへ転職し、高齢者を対象に月200回以上の栄養指導・セミナー講師・書類作成業務に携わる。母の病気をきっかけに”制限食を無くしたい”と強く思うようになり、米粉専門の失敗しないパン作りのイロハが学べる専門学校を開講させる。

【活動実績】毎日新聞掲載/女性ファッション誌Ray掲載/女性セブン掲載/ABCクッキングブレッド認定講師/株式会社FiNCダイエット家庭教師/WOMAN WELLNES アンバサダー/CALNAアプリレシピ提供

【酒井佑佳 facebook】

<http://www.facebook.com/yuka.taguchi.58>

【米粉専門の失敗しないパン作りのイロハが学べる専門学校 facebook】

<http://www.facebook.com/pandaful.618/>

【米粉専門の失敗しないパン作りのイロハが学べる専門学校 LINE@】

<http://line.me/R/ti/p/%40ybj7570c>

LINE ID:@ybj7570c

（上記ページへのいいね、フォロー、ご登録をお願い致します。）

【本件に関する取材・お問い合わせ先】

パンダフル工房 主宰 酒井 佑佳

E-mailアドレス : smile.food618@gmail.com

電話番号:052-212-7694