

フジの  
ふもとの  
フリー  
マガジン

# すその スタイル

12

VOL.12  
DEC 2019  
PUBLISHED BY  
SUSONO CITY



02 特集 すその、パン。

Boulangerie miya

-富士の麓に暮らす人の物語VIII 宮下賢司さん-

まちこっぺ / フレッシュベーカリーHonda

ぱんはうす ヴィエナ・ブロード / ぱんはうす YOU

スマイルベーカリーBee 裾野店 / グリーンカフェ花麒麟

4SEASON / メルカート

富士サファリパーク・パン工房 / ぐりんぱ・森のパン屋さん

16 特別企画 高村オススメ!あの、その、すその。

Vol.1 『nog cafe』 - 十里木高原 -

17 エッセイ 「小麦からパンづくり」

18 漫画家 ふじきこり × パン教室

20 パン教室に行こう!

フジのふもとのフリーマガジン  
すそのスタイル

12



『すそのスタイル』12号

©裾野市 2019

本誌記事・写真の無断転載を禁じます。

掲載されている情報は、2019年12月20日現在のものです。

諸事情により掲載内容、価格などが変更になる場合があります。

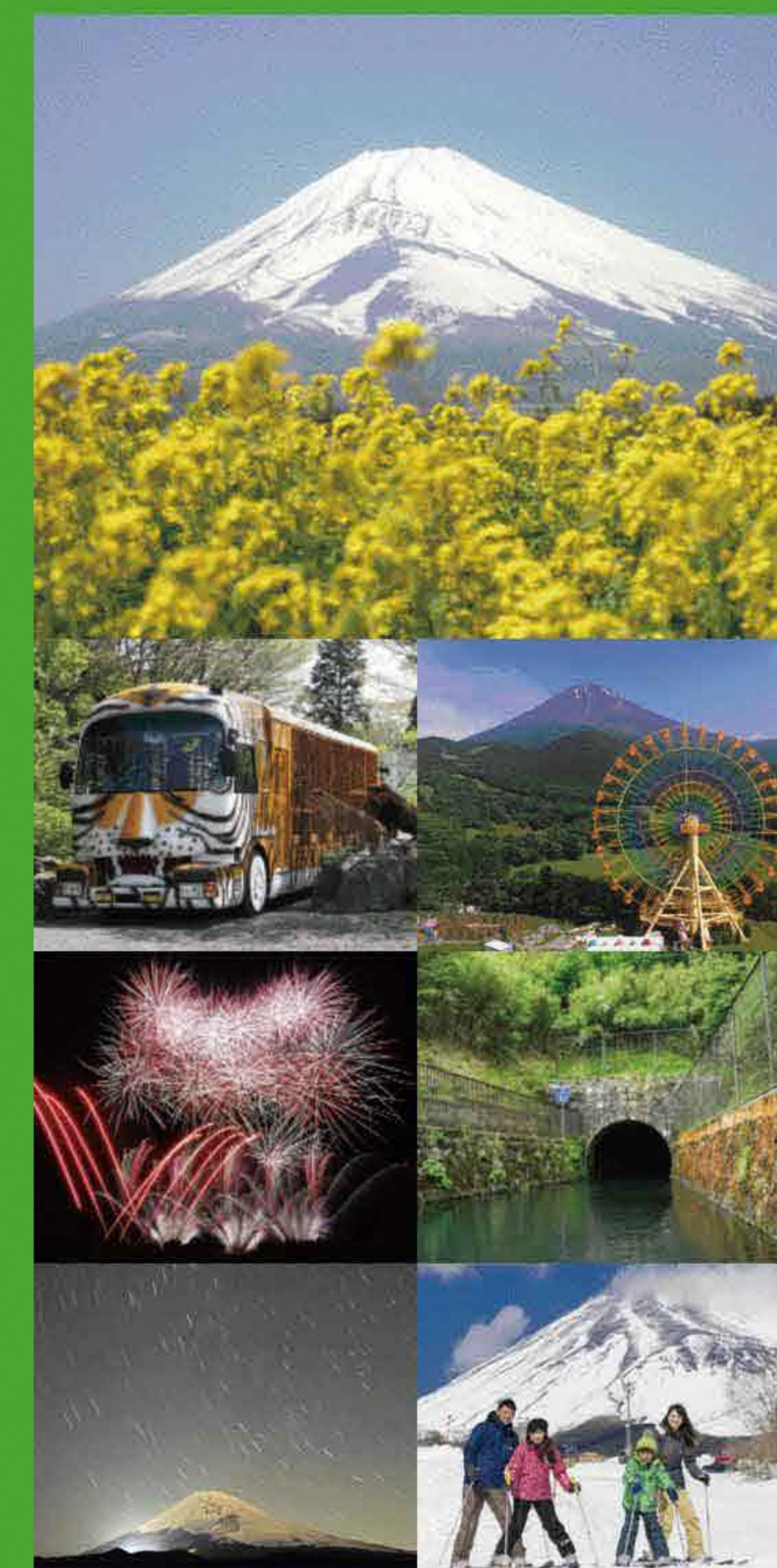
Art Direction & Design by 齋藤智仁 (summit)

# 裾野市って どんなところ?

CITY GUIDE  
SUSONO



裾野市は静岡県の東、世界遺産 富士山の“すその”に広がり、東に箱根外輪山、西には愛鷹連山と豊かな自然に囲まれた街です。ファミリーに人気の富士サファリパークや遊園地ぐりんぱ、日本一オープン早いスキー場「イエティ」などがあります。情報誌「すそのスタイル」は、刻々と変わりゆく裾野市の「いま」、市民の「素顔」を、毎号ひとつのテーマに沿って描き出し、また、記録する情報誌です。



アクセス

裾野市公式ウェブサイト

お車でお越しの場合

東名高速道路「裾野インターチェンジ」下車

電車でお越しの場合

JR御殿場線「裾野駅」、「岩波駅」下車

JR東海道新幹線「三島駅」下車、バスかタクシー



# もうひとつの主食と主役の物語。

パン、パンづくりをする人・お店を訪ねて、まちの魅力を再発見！

新進気鋭のブランジェリーから住宅街に佇む素朴なまちのパン屋さん、パン教室まで。

原材料や焼き方、具材の組み合わせ次第で無限においしさ広がるパンの世界と、

そのとりことなり愛情込めてパンづくりをする人たちの物語。

SUSONO BREAD

特集

# すその、 パン。





高い技術で美味しいパンを探求する「ブランジェリーミヤ」のオーナーシェフ宮下賢司さんは、都内の大学卒業後、大手ベーカリーチェーン「ボンパドウル」や千葉の人気パン店「デュデスタン」などで、約6年間、パンづくりの経験を重ねました。

製パン会社がコストパフォーマンスの高いヒット商品を開発販売していくのに対し、バターをたっぷりを使い、一つ一つ丁寧なパンづくりをする個人店の魅力にひかれていくようになったそうです。

「地元でおいしいパンを広める発信基地を」と帰郷して、2018年2月23日の富士山の日に自分の店を誕生させました。

惣菜パン、菓子パン、デニッシュ類など約30種類を提供していますが、看板商品である「クロワッサン」は、パンのワールドカップで優勝した職人の直伝だそうです。

開店当初は、パンを陳列するとすぐに売り切れてしまったことから、並ばなければ買えないとか、午後には売り切れているお店というイメージが定着してしまい、それを打ち消すのに苦労したそうです。

自家製天然酵母と6種類の小麦粉を使い分け、仕込みから焼き上がりまで2日から3日かけています。全てのパンづくりの工程を一人でこなしているの、日々の睡眠時間は3時間から4時間ほど。

サクサク軽い食感とバターの芳醇な香り、見た目にも美しい「クロワッサン」。



SUSONO BREAD



特製クリームパン 194円



クロワッサン 173円

BEST 03



国産小麦食パン1斤 270円

起きている時間は、パンを仕込んでいるか焼いているか、定休日にも仕込みか材料を仕入れに出かけているそうです。

パンづくりに没頭する理由は、「パンづくりが好きだから」。パンづくりの魅力は、「組み合わせが無制限。自分の加減次第で硬くも柔らかくも味も自在に、そして、美味しさも無限に広げることができる」とクールな宮下さんが熱く語ります。

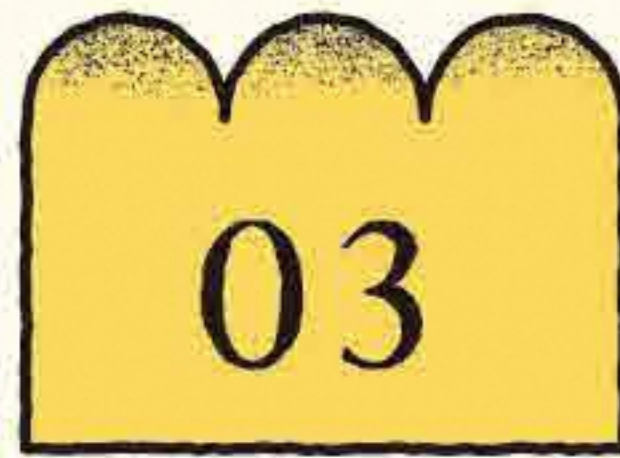
地域の人のさまざまな好みに合わせて、現在は試行錯誤しながら沢山の種類のパンをつくっていますが、将来は10種類ほどのベストセラーに絞り、さらに時間をかけて丁寧につくりたいそうです。

工房からは香ばしいバターのおいが香り、宮下さんのパンにかける情熱が伝わります。



Boulangerie miya

裾野市茶畑35-1  
 ☎/055-995-0751  
 定休日/火曜日、水曜日  
 営業時間/10:00~19:00  
 パンの種類/約30種類  
 駐車場/有  
 予約/可  
 焼き上がり時間/10:00~



良質で良心的、飽きのこない天然酵母のパン

フレッシュベーカリーHonda



カンパーニュ 206円

BEST  
03



もちり食パン 206円



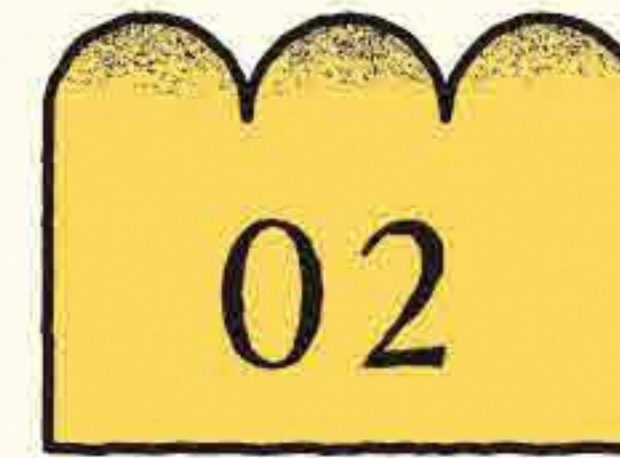
ライ麦レーズン 124円



フレッシュベーカリーHonda

裾野市御宿1621-2  
☎/055-997-8899  
定休日/日曜日、第1・第3土曜日  
営業時間/10:00~18:00  
パンの種類/約40種類  
駐車場/有  
予約/可  
焼き上がり時間/10:00~

東名高速道路 裾野IC近くにあるのどかな住宅地に「天然酵母パン」の看板を掲げた民家が現れます。店主 本田靖さんは、学生時代からの趣味であるパンづくりの趣味が高じて、脱サラ。製菓学校に通い、長野のパン屋で経験を積んだ後、2003年に自宅の敷地内に「フレッシュベーカリーHonda」を開店しました。「流行りの厳選素材にこだわった高級パンではなく、できるだけ体に優しい素材でシンプルに、体にも懐にも優しいパンをお客様へ」と、店内に並ぶパンはどれも飾らずお手頃です。アレルギー体質の方のことを考え、卵や乳製品、油脂を使わないパンも提供しています。寡黙な店主とは対照的な母 緑さんが接客を担当。美味しい食べ方を説明してくれます。



思わず笑顔になれるおもちゃ箱のようなパン屋さん

まちコッペ



生クリームあんぱん  
150円

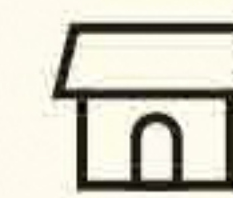
BEST  
03



食パン 250円



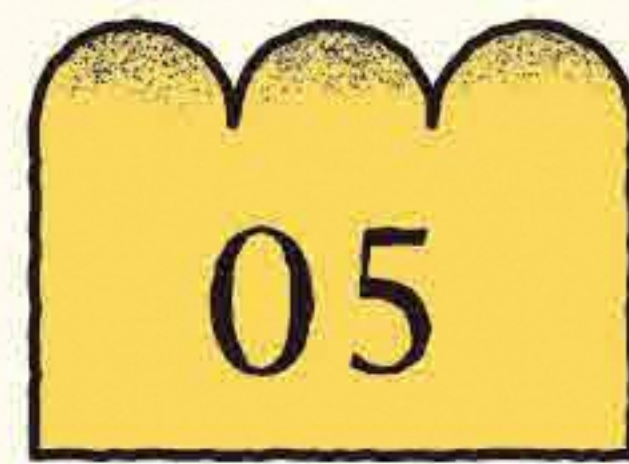
おやつコッペ 150円



まちコッペ

裾野市稲荷195-1  
☎/なし  
定休日/火曜日、土曜日  
営業時間/11:00~17:00  
パンの種類/約50種類  
駐車場/有  
予約/可  
焼き上がり時間/11:00

「パンが好き過ぎて、365日、毎日1品以上のパンを焼いていました」と話す、店主 江崎真智子さん。パン教室に通い、裾野駅東側のパン店「ヴィエナ・ブロー」で3年勤めた後に、自宅を改装して「まちコッペ」を昨年7月にオープンしました。「味はもちろん、子どもたちが見て笑顔になれるパン」をテーマに、ショーケースには約60種類が所狭しと並びます。看板商品は15種類の具材から選んで、その場で作ってくれるコッペパンとコロネ。真智子さんが作るコッペパン「まちコッペ」が店名の由来に。家族会議を開いて決めたそうですが、「まちコロネ」にしようかという意見もあったとか…。



老舗和洋菓子店の職人技で作るパン

ぱんはうす YOU



コロネ 150円

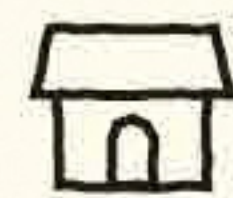
BEST  
03



あんパン 230円



トゥニョール 210円



ぱんはうす YOU

裾野市葛山737-4

☎/055-997-0369

営業時間/8:00~18:00

定休日/無休

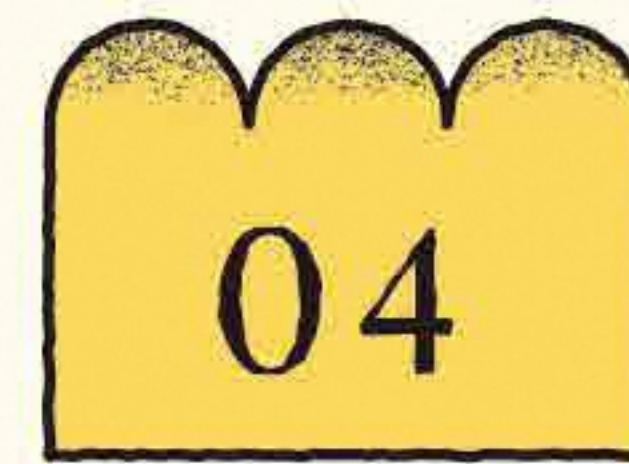
パンの種類/約10種類

駐車場/有

予約/可

焼き上がり時間/5:30~

「あなた(お客さん)に来てほしい」と、願いを込めて名付けられた「ぱんはうすYOU」は、昭和元年創業の和洋菓子店「清月」が平成13年にオープンさせたパン屋。看板商品の「あんパン」は、3代目店主菓子職人歴50年の小林孝敏さんが、厳選された北海道産小豆を裾野のおいしい水を使って毎朝3時間かけてじっくりと煮込み、パン生地で包あん。バターをたっぷり使って焼き上げています。「他にはない裾野名物になるあんパンを」と、あんの重さはずっしり200g。採算度外視だそうです。国産小麦を使った食パンやロールパンなどのほか、菓子職人の技で炊き上げたカスタードやチョコレイトクリームを惜しみなく使ったパンも好評です。



毎日通いたくなるパン屋さん

ぱんはうす ヴィエナ・ブロード



国産小麦食パン 780円

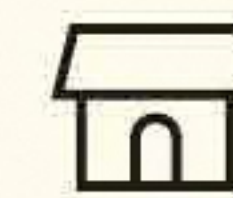
BEST  
03



オニオンチーズ 420円



フルーツサンド 320円



ぱんはうす ヴィエナ・ブロード

裾野市茶畑201-2

☎/055-993-9285

営業時間/8:00~19:00

定休日/日曜日、祝日

パンの種類/約30種類

駐車場/有

予約/可

焼き上がり時間/8:00~

裾野駅東口から歩いてすぐの茶色の三角屋根が目印のお店。開店から24年目を迎え多くの市民に親しまれています。店主 仁科利彦さんは、「毎日食べなくても飽きないパンづくり」をモットーに、毎朝30〜40種類のパンを焼いています。北海道産小麦を使った「国産小麦食パン」は、ふわふわの食感とやさしい香り、ほのかな甘み特徴です。この食パンを使い、イチゴやブドウなど旬の果物を挟んだ「フルーツサンド」も人気です。市のマスコットキャラクターをモチーフにした「すそのんパン」など地域と融合したオリジナルパンなどもあります。



昔懐かしい、飾らない味わい深いパン

グリーンカフェ花麒麟



あんバター 140円

BEST  
03



オニオンチーズ 140円



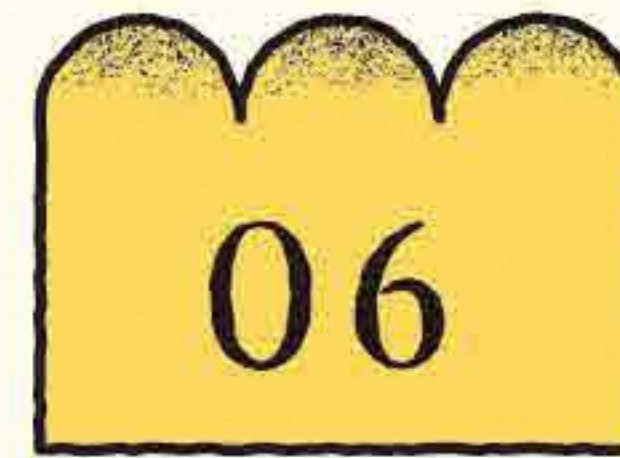
生チョコカスター 140円



グリーンカフェ 花麒麟

裾野市佐野1059  
☎/055-992-6065  
営業時間/9:30~15:00  
定休日/土曜日、日曜日  
パンの種類/約20種類  
駐車場/有  
予約/可  
焼き上がり時間/10:00~

店名「花麒麟」の花言葉は、「自立」。市役所に隣接する「グリーンカフェ 花麒麟」は、就労支援施設「みどり作業所」が運営する焼き立てパンと珈琲、ランチが楽しめるカフェ。毎日10時頃、20種類ほどが焼き上がる。作業所利用者が手作業で袋詰めして、商品を店内に並べていきます。「あんバター」や「生チョコカスター」、「焼きそばパン」など、昔ながらの飾らない味わい深いパンが人気です。お昼には市役所職員や近所の人たちが、サンドイッチや野菜やベーコン、玉子が挟まれた調理パンなどを買い求めます。パン作りを指導する渡邊光一さん・恵子さん夫婦は、かつて新道通り商店街でパン屋を営んでいたこの道46年の大ベテランです。



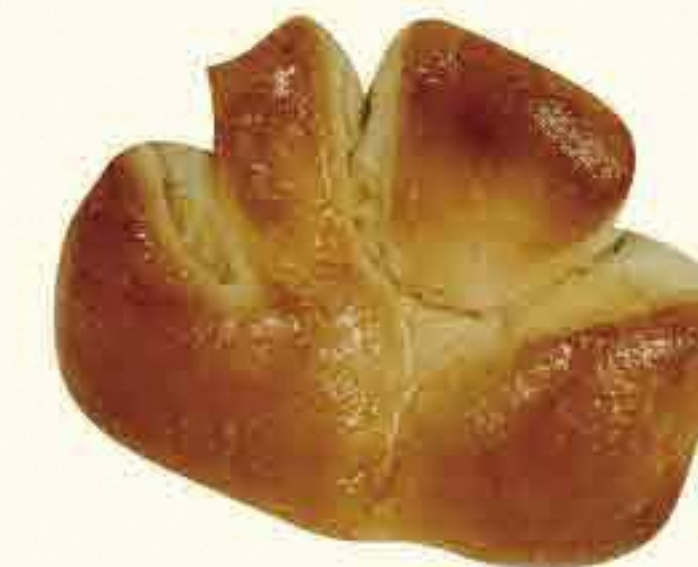
地域で親しまれるベーカリーチェーン

スマイルベーカリー Bee 裾野店



塩パン 120円

BEST  
03



カスタードクリームパン 140円



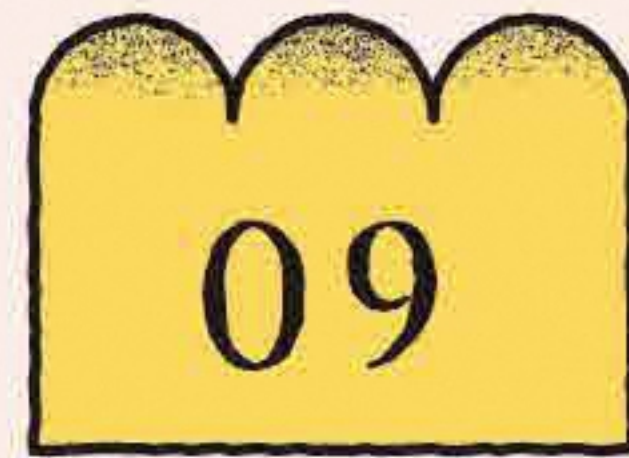
カレーパン 180円



スマイルベーカリー Bee 裾野店

裾野市伊豆島田841-6-1  
☎/055-995-2380  
営業時間/9:00~19:00(月・水・木・金)  
8:00~19:00(土・日)  
定休日/火曜日  
パンの種類/約80種類  
駐車場/有  
予約/可  
焼き上がり時間/6:00~

「素材」、「製法へのこだわり」をコンセプトに県内、首都圏を中心に店舗展開をするベーカリーチェーン(株)バンデロールが、2012年に「地域に根差したベーカリー」をテーマに立ち上げたお店。「お客様に選べる楽しさを感じてほしい」と、店長 矢部剛也さんは、常時80種類以上の焼き立てパンが並ぶように努めているそうです。地元で愛される店づくりの一環として、裾野店オリジナル商品の開発にも力を注ぎ、4人のスタッフで毎月6~8種類の新しいパンを考案し、販売しています。雑穀を練り込んだベーグルは、常連客からのリクエストに応じて誕生させた人気商品。店内にはイトインスペースやキッズスペースが設けられ、家族でゆっくりパンを楽しめます。



毎朝、国産小麦を製粉して、添加物を使わないパン

メルカート



オニオンブレッド 200円

BEST 03



キーマカレーキューブ 200円



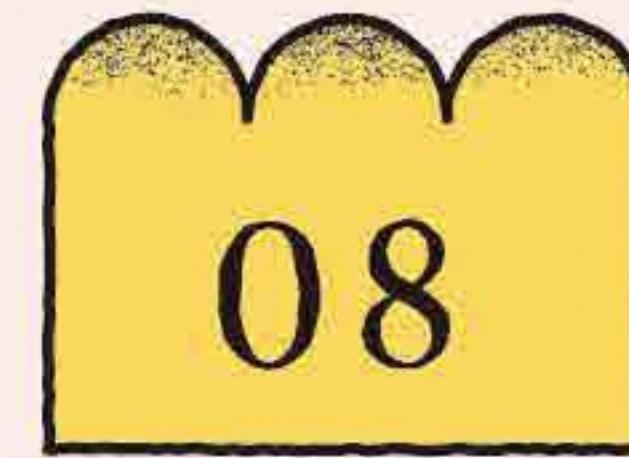
富士(食パン) 400円



メルカート

裾野市御宿1043-6  
☎/055-997-0757  
定休日/日曜日  
営業時間/11:00~14:30  
パンの種類/約10種類  
駐車場/有  
予約/可  
焼き上がり時間/11:00~

沼津仲見世で親しまれるパン店「マミィ・ハウス」が、2010年にオープンさせたベーカリーカフェ。看板商品は予約販売の「富士(食パン)」。国産小麦と富士山の天然水、地域の生クリームと牛乳を使用しています。店主、真田路技さんは、パン職人の真田良彦さんが毎朝製粉から仕込んだパン生地をお客さんの入り具合を見ながら丁寧に焼き上げています。ランチのパンバイキングは、いろんな種類を楽しめるようにと一口サイズに切られていて、焼き立ての10種類前後の中からお気に入りを選び、こちらのパンは、JAふれあい市でも販売され、添加物を一切使わないパンが好評です。



ふわふわもちり系の四季を感じるパン

4 SEASON



シルキーブレッド 660円

BEST 03



カレーパン 200円



メロンパン 200円

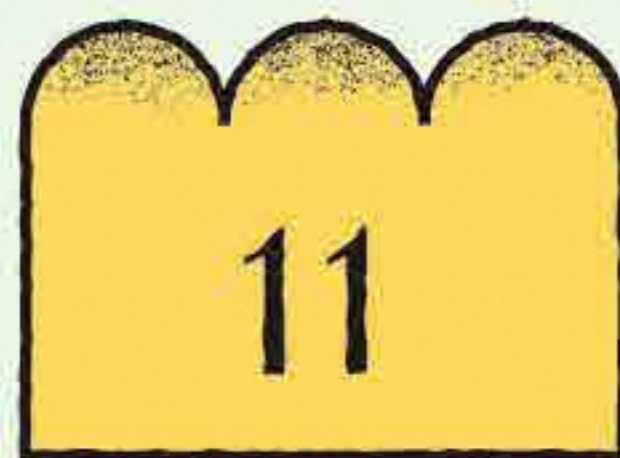


4 SEASON

裾野市佐野920-1  
☎/055-992-6610  
営業時間/9:30~16:00(火・水・木)  
9:30~21:00(金・土・日)  
定休日/月曜日  
パンの種類/約30種類  
駐車場/有  
予約/可  
焼き上がり時間/9:30~

店名「4 SEASON」は、「四季の食材にこだわったパンづくりに由来します」と、店主 山田明子さん。春は菜の花や桜あん、夏はスパイシーカレー、秋はカボチャやサツマイモ、冬はイチゴやクリスマスに合うクリーム系など、商品考案から仕込み、焼き上がりまでのパンづくり全ての工程を山田さん一人で担っています。ご近所の年輩のお客さんが多く訪れるため、店内に出すパンの多くをふわふわもちり系にしているそうです。常にお客さんの好みやパンの売れ行きを分析して、新商品を出していますが「シルキーブレッド(食パン)」、「メロンパン」、「カレーパン」は、開店以来、不動の人気だそうです。





ユニークでワクワク、シルバニアファミリーのパン屋さん

森のパン屋さん



ネコパン 250円

BEST  
03



あんこクロワッサン 250円



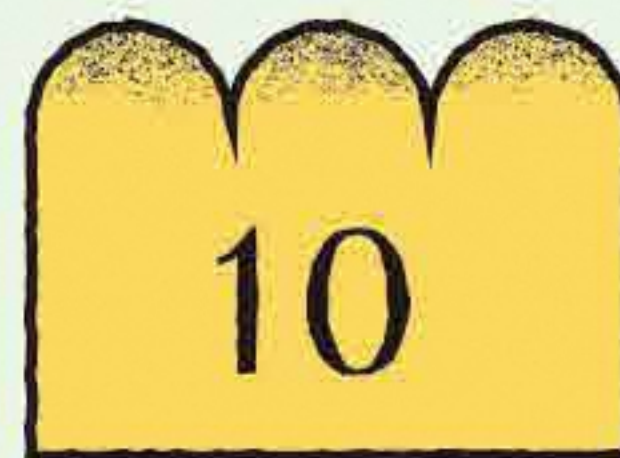
ぐりんぱん(メロンパン) 510円



森のパン屋さん

裾野市須山字藤原2427  
☎/055-998-1111  
営業時間/13:00~15:30  
定休日/平日  
パンの種類/約20種類  
駐車場/有  
予約/不可  
焼き上がり時間/11:00~

「森のパン屋さん」は、遊園地ぐりんぱん内にある土・日曜日限定でオープンする可愛らしいベーカリー。シルバニアファミリーの物語に登場する「森のパン屋さん」をイメージしています。開店前には、店の外に漂う焼き立てパンのいい香りに連れられて、家族連れのお客さんが並びます。ミケネコ店長さん自慢の「ネコパン」は、カスタードクリームがたっぷり入っていて子どもだけでなくお父さん・お母さんにも大好評。常時20種類ほど並ぶパンは、どれもユニークでわくわくするものばかり。あんこが入ったクロワッサンや直径20センチメートルもあるメロンパンなどがあります。



かわいい動物の形をしたパンやパンづくり体験も

富士サファリパーク「パン工房」



レッサーパンだ! 250円

BEST  
03



仔トラのメロンパン  
250円

クロクマの  
めっちゃチョコパン  
280円



富士サファリパーク「パン工房」

裾野市須山2255-27  
☎/055-998-1311  
定休日/無休  
営業時間/11:00~15:00(~3/15)  
10:00~15:30(3/16~)  
パンの種類/約12種類  
駐車場/有  
予約/不可  
焼き上がり時間/開店~

富士サファリパーク内にある「パン工房」は、裾野市民でも意外と知る人が多くありませんが、開店から約20年の歴史があります。「ライオン」、「トラ」、「ゾウ」などサファリパークお馴染みの動物たちの形をしたパン、定番12種類と季節限定3〜4種が並びます。現在は、工房リーダー 星加菜緒さんが中心となり先輩方から代々受け継がれたレシピをもとにパンづくりをしています。新しい動物やイベントに合わせた新商品も開発しているそうで、「クロクマのめっちゃチョコパン」や「レッサーパンだ!」は、ネーミングともに星加さん考案のヒット商品。店内では、パン生地を丸めたり、のぼしたり、オリジナルパンづくり体験ができるのも好評です。

小麦が  
パンづくり



文／増田喜代子  
ますだ きよこ

NPO法人きゃべつくらぶ  
深良地区婦人会長



深良地区にある麦畑

10年前のことです。営んでいる居酒屋で、小麦の値上がりが話題になりました。「昔は子どもたちが麦踏みをしたね。空いている田んぼで小麦を作りたいな」と無口な店主も話に加わり話はトントン拍子。友人の遊休農地を借りて小麦作りが始動。「子どもたちに麦踏み経験を」のフレーズを受け止めてくれた親子が14組。

NPO法人の理事長でもある店主が仲間と共に運営を受け持ち、活動が本格的にスタート。荒地の小石を取り除く作業も、大人と子どもが仲良く作業。11月末にまい小麦は元気に冬を越し、子どもたちが「本当にいいの?」と言いながら23アールの麦踏みを経験しました。後ろには雄大な富士山もあり、昔懐かしい風景に大満足です。

6月初めには鎌の使い方に戸惑いながらも麦刈りを経験しました。粉になった小麦でまんじゅうやうどんを作り、子どもたちの「手づくりは美味しい」の声を聞きましたが、ママたちからは、パンも作りたいとの要望もありました。理事長が情報を集めて2年後にはその望みは叶いました。地方紙でこの活動に興味を持たれたパン教室の先生がお仲間になり、香ばしくて素敵なパンが次々と誕生しました。

成分は、灰分が多い強力粉に近い中力粉。それまで、イタリアの小麦粉でピザ生地を作っていた息子も、裾野産の小麦粉を使うようになり、レンガのピザ窯も出来ました。更に23アールの遊休農地に小豆島からオリーブの苗木を約100本調達し植えました。雑草との戦いではありますが、順調に育っています。

裾野産のオイルを使用し、オール裾野のパンを作り、特産品になることを夢見ています。毎年11月中旬には小麦をまきます。微力ですが、農耕民族の誇りを仲間と共に楽しみながら伝え続けていきたいと日々活動をして居ります。裾野産の小麦で美味しいパンができるまでの10年を振り返ってみました。



裾野市長 /

高村オススメ! あの、その、すその。

Vol.1 nog cafe - 十里木高原 -



この夏、「行ってみたい素敵な場所が市内にある」と妻のリクエストで尋ねたのが、十里木別荘地にある「nog cafe」です。オーナーの野口さんは、平塚から市内に移住されて12年。「四季を感じるロケーションを皆さんに楽しんでいただきたい」と、地元にある起業支援制度を利用して1年間の準備期間を経た後、昨秋、こちらのカフェをオープンされました。

店内から望む風景は絵画のように美しく、静かに時間が流れていきます。この冊子のテーマは「すその、パン。」ですが、「ローストビーフのサンド」、「生ハムとグリル舞茸のチーズサンド」やランチで選べる「プチフランスパン」、「低糖パン」は絶

品です。妹さんが営む「PAIN BON CORNET(平塚)」から取り寄せたパンを使い、野口さんがオリジナルレシピで調理しています。妹さんのお店の宣伝と、パンを通して普段とは違ったコミュニティの場を作ればと不定期でパンまつりも開催しているそうです。

「地元のみなさんが温かくて、カフェや住まいの建物は荻田製材さんが親切に面倒をみてくれました」と野口さん。地元の人たちとも交流を深め、どこかにありそうで、ここにしかない特別な田舎暮らしを楽しみながら奮闘されています。

移住、定住、起業、静かな森の中に輝く「nog cafe」、高村3ツ星のオススメです!

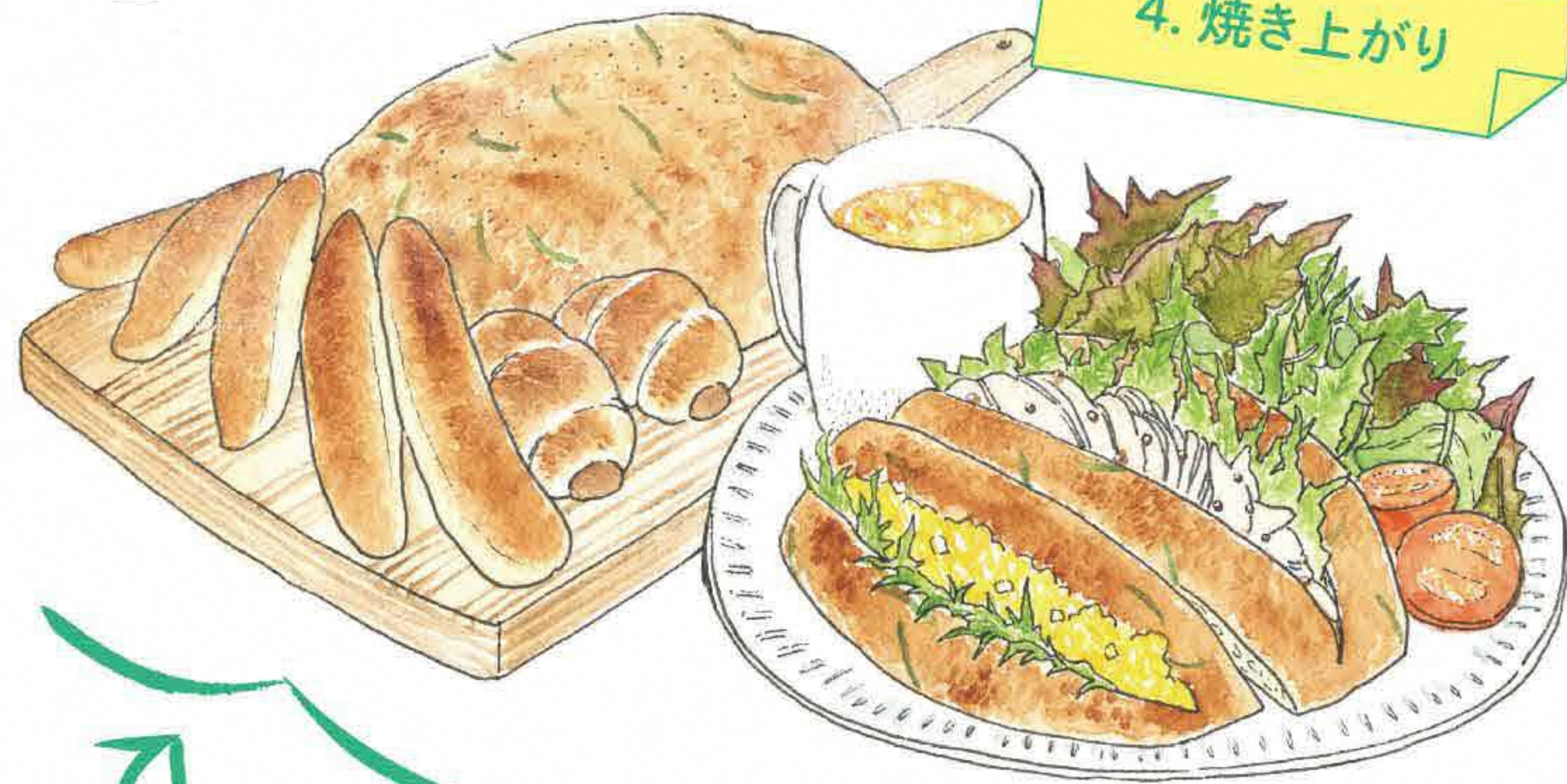
nog cafe

裾野市須山2255-4733 ☎/055-998-2800 定休日/月曜日、火曜日  
営業時間/10:00~17:00 駐車場/有 予約/可 ※要SNS確認



残ったパンと、作った生地は持ち帰れます。  
保冷バッグがあるといいですよ。  
(後日美味しく焼きました)

### 4. 焼き上がり



ハニーマスタードチキン  
(フォカッチャに挟みます)

**[材料]**  
ササミ3本  
酒 大1  
ハーブソルト たっぶり  
マヨネーズ 大2  
マスタード 小1  
はちみつ 小1

**[作り方]**  
容器に入れたササミに酒とハーブソルトをかけ、30分ほど寝かす。レンジで3分ほど様子を見ながら温め、熱が取れたらほぐし、残りの材料を絡める。

初めて作ったパンは  
カチコチでした。  
作れるかな。



行ってきた人  
ふじきこり  
漫画家

さっそく  
作りましょう!

先生  
(シニアおうちパンマスター)  
重藤 尚子さん



## Happy pan timeで おうちパンを作ってきました

受講する人は主婦や子連れのママさんたち、  
お孫さんに食べさせたい方など。

よろしくお願ひします



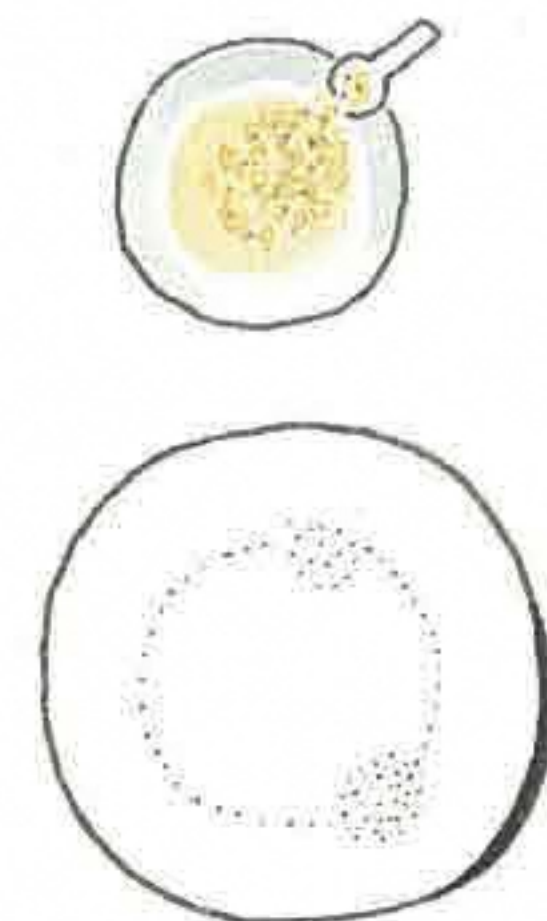
あいさつと簡単な自己紹介をした  
ら、先生が用意してくれた生地  
でミルクスティックとドデカ  
フォカッチャの2種類のパンを作  
ります。まずは成形からスタート!

### 3. 生地作り

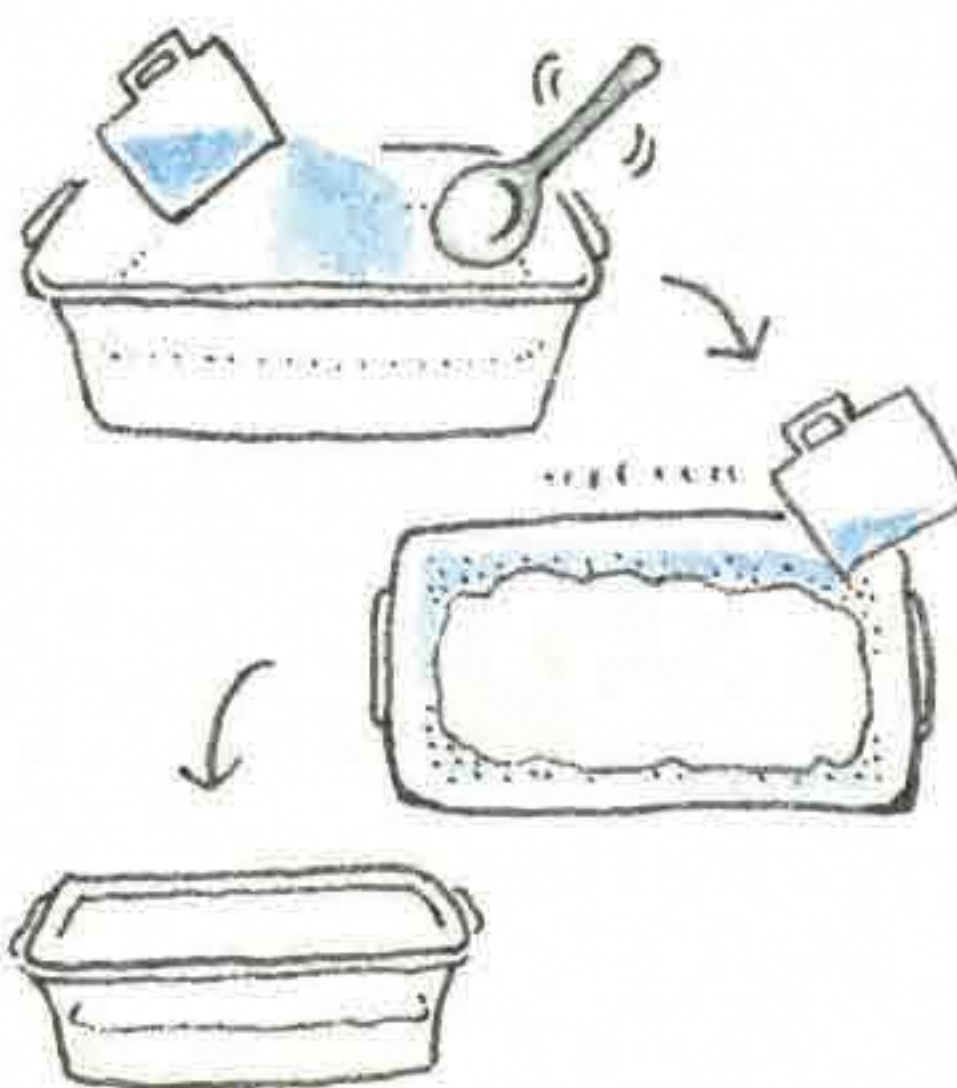
冷蔵庫で8時間以上ねかせ。  
(5日間保存可能)分割、ベンチタイム、二次発酵入らずの作り方です。



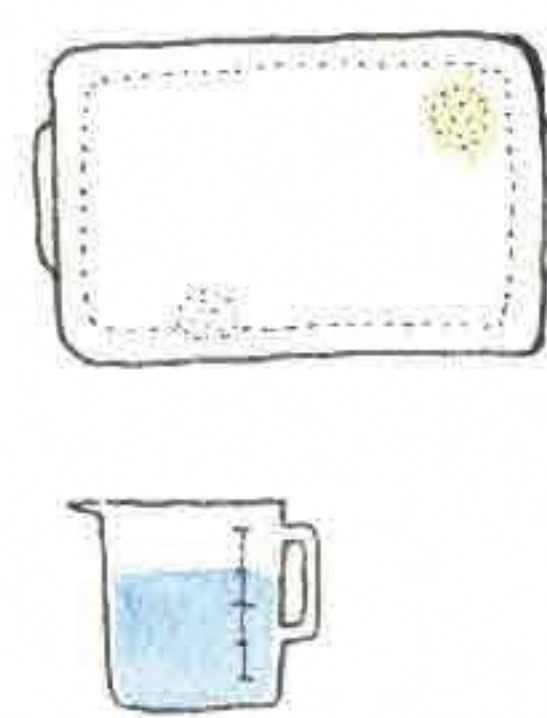
**こねる**  
ゴムベラで全体を混ぜて小さいボウルの中身を入れてこねる。まとまってきたら手でこねて丸くする。油を塗った容器に入れる。



**材料**  
小さいボウル  
牛乳…50ml  
水…20ml  
ドライイースト…1g  
大きなボウル  
強力粉…100g  
塩…1g  
砂糖…5g



**こねる**  
スプーンで全体を混ぜて、水の八割を入れ、こねる。四すみの粉っぽいところに残りの水を入れ、均一にする。



**材料**  
強力粉…180g  
塩…2g  
ドライイースト…2g  
水…150ml  
仕上げに使う  
オリーブ油  
岩塩  
ローズマリー各適量

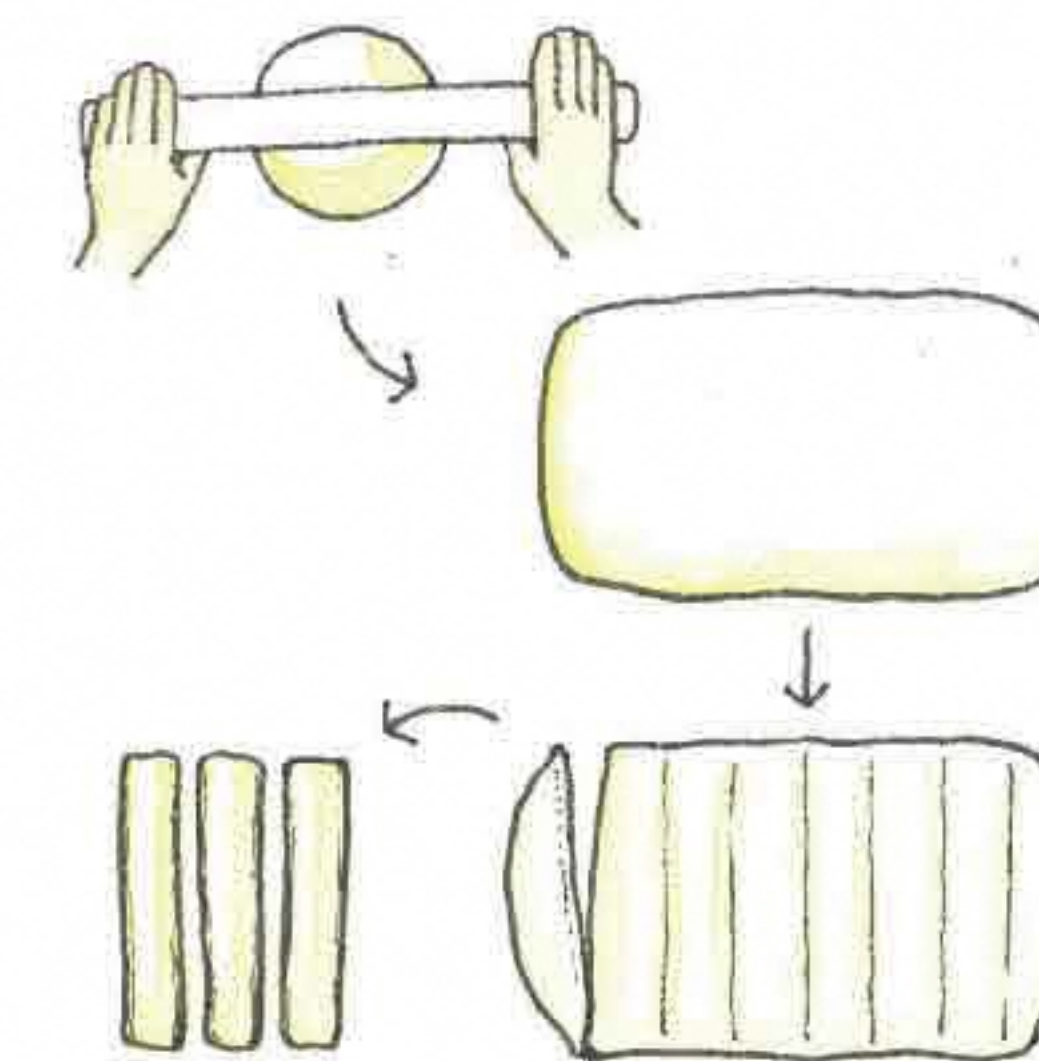
### 2. 焼成

**[オーブントースター]**  
天板にのせて1200w7分。  
**[オーブン]**  
天板にのせて180°Cで予熱して13分。  
**[魚焼きグリル]**  
両面焼きなら中火3分、片面焼きなら裏返してもう3分。  
**[フライパン]**  
蓋して弱火で7分、裏返して1分。

**[オーブントースター]**  
天板にのせて1200w15分。  
**[オーブン]**  
天板にのせて200°Cで予熱して18分。  
**[魚焼きグリル]**  
弱火で5分後アルミホイルをかけてさらに13分。  
**[フライパン]**  
蓋して弱火で10分、裏返して10分。

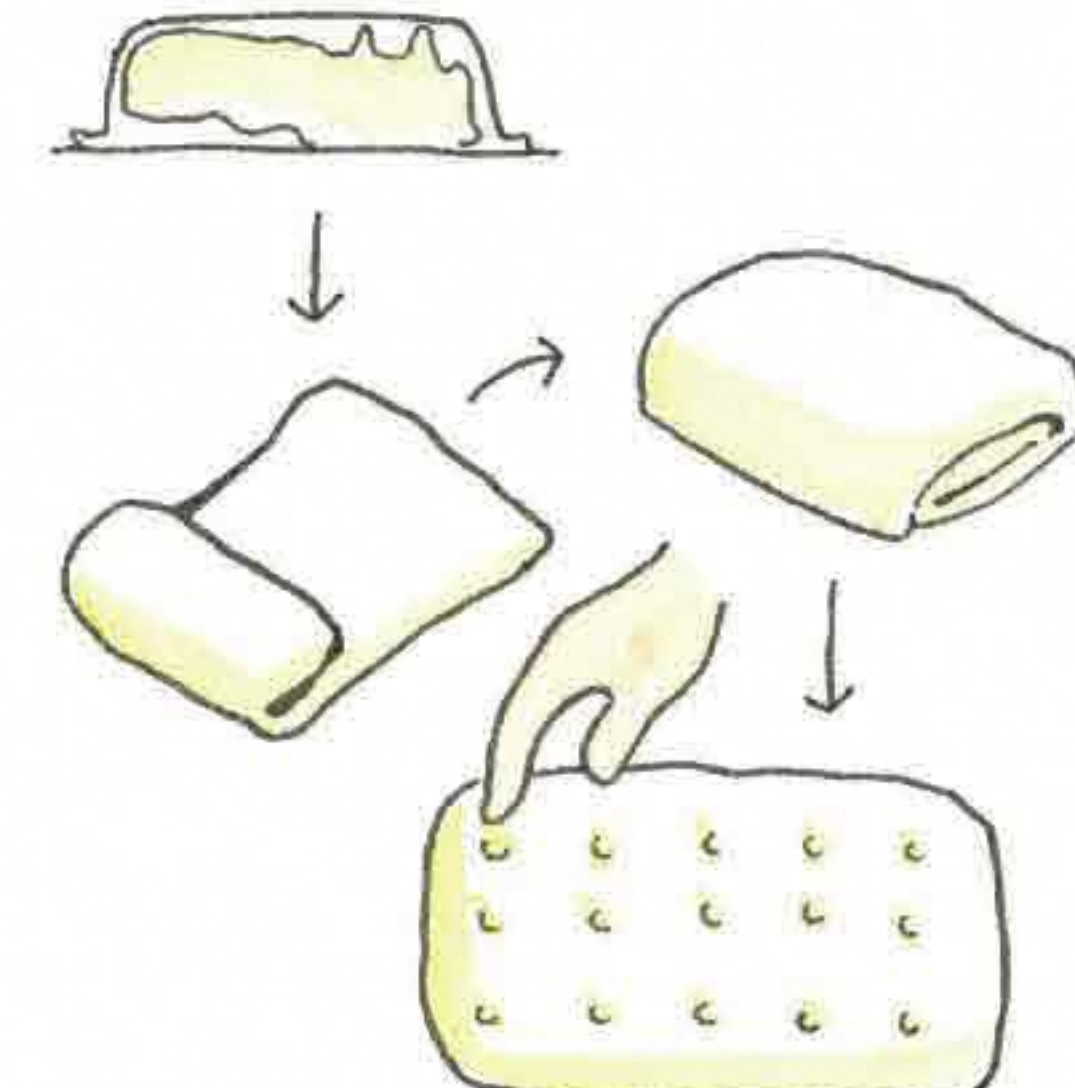
パンを焼いている間に、生地作りを教わります。

### 1. 成形



#### ミルクスティック

めん棒で真ん中から外へガスを押し出すように伸ばして、12×15cmの長方形にする。八等分に線をつけて左端から切り離していく。



#### ドデカフォカッチャ

表面に強力粉をふりかけ、容器を逆さにして生地が落ちてくるのを待つ。三分の一を折畳む。残りの生地を被せる。生地に指で穴を開ける(3×5列位)。オリーブ油を刷毛で塗り、岩塩、ローズマリーをまぶす。



## パン教室に行こう! /

自分のために、大切な人のために、世界に一つだけのパン

Happy pan time  
なおんちのパン教室  
重藤尚子さん

気負わず、気軽に焼けるパン /



大阪生まれ大阪育ちで、裾野に移住した重藤さんが、パン屋には売ってなさそうなワクワクするパンづくりを教えてください。NPO法人メールとコラボした、子育て中ママ向けパン教室の講師も務めます。簡単シンプルに、お米を研ぐように焼けるパンづくりを推奨しています。



問 / <http://happypanime.com>  
住 / 裾野市佐野 ※詳細は予約時  
講 / 不定期・予約制  
時 / 10:00~13:00(約3時間)  
料 / 2,000円~  
定 / 1人~5人位  
持 / 有

ホームメイド  
泉谷教室  
泉谷美帆さん

作って、食べて、喋って♪ /



パン講師歴20年の泉谷さんが、初心者から上級者まで、美味しくさまざまな種類のパンづくりや本では学べないコツを教えてください。NPO法人きゃべつくらぶとコラボし「地産地消」や「食育」をテーマに小麦づくりから始めるパン教室の講師も務めています。



問 / 055-993-6328  
住 / 裾野市千福が丘 ※詳細は予約時  
講 / 不定期・予約制  
時 / 10:00~13:00(約3時間)  
料 / 2,500円~  
定 / 1人~4人位  
持 / 有

