



自宅にしながらオンラインで学べる
気の合うお仲間と楽しく学べる

黒澤 いづみ
オンライン
パン教室

黒澤いづみ パン教室の特徴

◎共通教材

＊国産小麦粉（後ページにて記述）

＊白神こだま酵母（後ページにて記述）

を使用し、更にマーガリンなどの不安食品を避け毎日のお食事を安心して召し上って頂けるパンをご紹介します。

◎エ 程

各ご自宅の状況に合った発酵、各オーブンに合った焼成をその都度細かくアドバイス致します。

◎受講スタイル

ご希望に応じて、お一人様受講、ペア受講を選んで頂けます。
（いずれの受講スタイルでもお一人様の受講費は変わりません）

社会情勢に応じてお仲間受講にも対応致します。
（一度に最高3名様まで）

◎質問対応

受講日以外でも質問等、丁寧に対応致します。

◎サポート

オンライン受講の導入が心配な方には無料でオンラインシステムサービスが受けられますので、オンラインに関する不安を解消できます。

ご自宅へ伺って設置サポート等も承ります。（地域限定 / ご相談ください）

ご用意していただく共通教材と器具



- | | |
|---|--|
| 1、春よ恋 小麦粉 (共通材料) | 12、温度計、湿度計
(温度計だけでも大丈夫です) |
| 2、白神こだま酵母ドライ (共通材料) | 13、レジ袋 (上記のボールが入るくらいのもの) |
| 3、スケッパー (カード) | 14、ビニールシート (50 cm × 50 cm 程度) |
| 4、電子計り (必ず電子にしてください) | 15、オープンシート
(紙、グラスファイバー問いません) |
| 5、計量カップ (500cc ~ 1000cc) | 16、食品ラップ |
| 6、霧吹き (通常のもので可) | 17、麺 台
(人工大理石、木製、ゴム製、大きいまな板
またはキッチン TOP がステンレスや
人工大理石でしたらそのままでも可) |
| 7、麺 棒
(木製で直径 3 cm × 長さ 35 cm 程のもの) | 18、タイマー |
| 8、ボール (25 cm 程度)
※画像のものは小さく撮っております | 19、クープナイフ (貝印のカミソリ可) |
| 9、電子温度計 (Amazon でも購入可) | |
| 10、茶こし (ご家庭にあるもので可) | |
| 11、刷毛 (安価なもので可) | |

国産小麦粉を使用する理由

一時期は輸入小麦粉に対して、収穫後に使用する殺菌剤、防かび剤（ポストハーベスト）が問題視されていましたが、現在はプレハーベストという収穫時の作業効率を上げるためだけに収穫直前に散布される除草剤（グリホサート）が恒常化し、問題になっています。

農林水産省調査の結果でもアメリカ、カナダ産の輸入小麦から90%を超える残留農薬が検出されています。

※グリホサートとは…

WHOの専門機関（IARC 国際がん研究機関）によって発がん性物質に分類された除草剤

表1 農林水産省による輸入小麦のグリホサート残留分析結果(2017前期・後期)

	検査点数	検出があった点数	検出率(%)	基準値違反
アメリカ	139	135	97	0
オーストラリア	37	6	16	0
カナダ	75	75	100	0
フランス	15	2	13	0

*農林水産省「米麦の残留農薬などの分析結果：輸入米麦の残留農薬等の分析結果」で公開されている平成29年度後期(PDF：489KB) 平成29年度前期(PDF：690KB)レポートから作成。

※グリホサートの毒性についての情報は広く公表されていますが

上記表を作成しました「農民連食品分析センター」などでもより詳しい情報提供がされていますのでご参照ください。

※当講座で使用している「春よ恋」については検出されておられません。(2020年4月時点)

以上の安全性を最重視し、また国内小麦の自給率への貢献にも関与できたらと考えてた上で国産小麦粉を使用しております。

白神こだま酵母®を 使用する理由

酵母の特徴

- ・世界自然遺産「白神山地」の腐葉土から分離・選抜された野生酵母
- ・製パンや清酒醸造に用いられるサッカロマイセスセレビシエと同種の酵母
- ・トレハロースを高蓄積（対固形分 16% 以上）
- ・冷凍耐性に優れ、-80℃でも生存
- ・乾燥耐性に優れ、1 年後も生存

白神こだま酵母を使って作ったパンの特徴

特別な設備・機器をそろえる必要や種起しなど、特別な操作を行うことなくそのまま使用できます。食パンから菓子パンまで、広範囲に使えます。さらに、冷凍・冷蔵生地に応用もできます。

*華やかな香り

*ほんのりとした甘味

*淡色で照りのある薄い皮

*しっとりとした食感

（参考）秋田十條化成株式会社

この他にも

従来の市販の製パンイーストにみられるような
安定的にイーストの活動を維持させる為のイーストフードなどの食品添加物
及び代替物質を一切含んでおりませんので安全な手作りパンを更に安心して
お作りいただけます。

講師紹介

黒澤いづみ

- 1963 年 埼玉県生まれ
- 1995 年 畜産に於けるオーガニック研修の為渡米
- 1999 年 (株)夢みるぱさり 設立 / 代表取締役就任
- 2004 年 (株)サラ秋田白神パン教室師範取得
パン教室主催
- 2007 年 (株)モアザン 代表取締役就任
- 2011 年 埼玉県知事より埼玉県農村女性アドバイザー認定
- 2016 年 服飾事業「人と布を結ぶぱしゅ」開始
総合プロデュースにあたる
- 2017 年 女子美術大学短期大学部造形学科入学
- 2019 年 紙糸紙布研修において
女子美術大学テキスタイル研究奨励賞受賞
- 同年 同大学卒業
- 2020 年 (株)夢みるぱさり (株)モアザン両社移転による
衣食住各種教室事業のオンライン化を開始



■ホームページ

<http://itonokurashi.com>

■YouTube

ぱさり村



<https://www.youtube.com/channel/UCB3IUQMq-rslq2LzivKDtQQ/>

■LINE

ぱさりの暮らし



@545dqxmh

■Facebook

人と布を結ぶ Passeul ぱしゅ



@passeul.dream

黒澤いづみ教室は
サポート無料

オンラインサポートサービス

これだけあれば大丈夫です！



ご自分のスマホ



skype アプリ

もっと充実させるために



ご自宅のテレビがケーブルで
大きなモニターに早変わり



Wi-Fi

工事や難しい設定不要で
使い放題のポケット wi-fi の
ご紹介と加入サポート



使用状況に合わせた
相談サポート

skype の登録や、スマホホルダーの貸し出しは勿論
モニター設置などの設備設定なども無料です。
その他なんでもご相談ください。



OSS

(オンラインシステムサービス)
群馬県前橋市千代田町三丁目 12-18
090-9002-9472
代表 井上あや

なぜ今、オンラインが
必要なのか

コロナウイルスによって外出自粛が続く昨今
私たちはこの疫病の終息が果たしてあるの
だろうかと言う不安に晒されています。

では終息しないからと言って、遠く離れた
ご家族と会うことや、好きなものを楽しん
だり、お友達とのコミュニケーションを
我慢し続けなければならないのでしょうか？
ましてやそれを「仕方がないから」と諦めて
はいませんか？

更には「いつか終わるだろう」と楽観する事
で、不安な気持ちを押し込めていませんか？
そう言う我慢している時間はもったいないと
思うのです。

お孫さんの顔を見ながらご飯を食べたり
お友達や離れたご家族と一緒にカルチャー
スクールに通ったりと、自宅をエンターテイ
メント空間に変えませんか？
それが、スマホ 1 台からできるのです。

今後どのような情勢になろうとも「スマホが
あれば誰かと繋がれる」という事実を
もっと広くお伝えし、繋がるお手伝いのでき
るのならこれ以上ない喜びです。

私たちを活用して頂き
生活を更に豊かにして
いただきたいと
心から思っております。





黒澤いづみ教室 事務所

群馬県前橋市千代田町三丁目 12-18-1104

true.2f@gmail.com

主催：OSS Gunma