

## おうちパンマスター公式ルール

### 1. 基本ルール

- 通信講座の受講について

弊社サイト内にて課題レシピの写真提出をしていただきます。

添削は基本的に3営業日以内（土日祝日や夏期休業日、年末年始を除く）に返信いたします。

課題は1から順にご提出ください。順番通りであれば、一度に複数の課題を提出していただいても構いませんが、再提出の課題があった場合は、その課題をクリアしてから次へ進んでください。

- 受講対象年齢

中学生以上（保護者の補助なく受講できることができること前提）

※おうちパンマスターキッズを除き、おうちパンマスター認定を希望される場合の対象年齢です。

- 通信講座の受講期限

受講チケット購入から受講スタートまで： 90日間

受講スタートから受講終了まで： 365日間

期限内に受講をスタートし、修了してください。受講期限が切れた場合は、再度受講料を購入していただきますのでご了承ください。

- 3冊のテキストは必ずご購入ください。（認定校で認定されたおうちパンマスターも必須です）

すべて代表講師の吉永麻衣子先生の著作です。

- ・「前の日5分→朝10分で焼きたて！簡単もちもちスティックパン」（新潮社）

- ・「簡単もちふわドデカパン」（新潮社）

- ・「冷蔵庫で作り置きパン いつでも焼きたて」（主婦の友社）

※これらのレシピを使ったレッスンはできませんのでご注意ください。

- 離乳食コース、酵母のおやつコース、イベントレシピ

おうちパンマスター受講後（認定後）は、さらなるスキルアップやレパートリーを増やしていただくことができます。

### 2. おうちパンマスターについて

- おうちパンマスターとして認定されるには

通信講座の卒業テストに合格、または認定校を卒業し、「おうちパンマスター登録料」を購入されると「おうちパンマスター」として認定されます。おうちパンマスター登録料は、コッタ HP よりお買い求めください。なお、登録料には認定状あり・なしがございます。認定状なしの場合もレッスン活動が可能です。

- 教室情報を登録

おうちパンマスターの活動を開始する前に、かならずコッタ HP 内の教室検索ページにご自身の教室情報を掲載してください。なお、2021年9月1日より、システム利用料（年間3,000円）

をいただいていた有料掲載枠を、どなたでも無料でお使いいただけるようになります。  
教室詳細や写真など、より詳しい情報を掲載できるようになりますので、ぜひ活用ください。

【卒業生向け】

[https://www.cotta.jp/license/ouchipan/graduates\\_list.php](https://www.cotta.jp/license/ouchipan/graduates_list.php)

【シニアおうちパンマスター向け】

[https://www.cotta.jp/license/ouchipan/school\\_list.php](https://www.cotta.jp/license/ouchipan/school_list.php)

【システム利用料（教室掲載料）廃止について】

2021年9月1日をもちまして、システム利用料を伴う教室掲載は終了いたします。

これまでシステム利用料をご購入いただいた方で、上記の日付に有効期限が残っている場合には、コッタポイントにて利用料をお返しいたします。教室情報は、引き続き掲載されますのでご安心ください。教室情報掲載の有効期間は、受講生・卒業生専用ページよりご確認くださいませ。

● おうちパンマスターで実施可能なレッスン

- ・ 課題9レシピ、キッズ用3レシピのレッスンが可能です。また定期的に発売されるイベントレシピをご購入いただくと、そのレシピを使ったレッスンをしていただけます。
- ・ また、コッタサイト内に掲載されている、吉永麻衣子先生が企業向けに開発されたコラボレシピもレッスンをしていただけます。対象レシピは、下記のFacebook「おうちパンマスター交流会ページ」よりご確認ください。

<https://www.facebook.com/groups/1031174373630825/permalink/3088512607896981/>

- ・ キッズ講座の開催も可能です。キッズ・親子対象のレッスンについては、「10. キッズ・親子対象のおうちパン講座について」をご確認ください。
- ・ 吉永麻衣子先生のHPで公開している「ママの顔パン」と「防災パン」もレッスンしていただくことができます。なお、「ママの顔パン」は、ご家族やお友達などママ以外のお顔でお作りいただいてOKです。
- ・ おうちパンマスターを認定できるのは、シニアおうちパンマスターの先生方のみです。おうちパンマスターの資格でおうちパンマスターを輩出することはできませんのでご注意ください。

● おうちパンライブ講座について

おうちパン講座をオンラインで実施していただけます。

詳しい規定は、「11. おうちパンライブ講座について」をご確認ください。

レッスン形式と利用可能なレシピ一覧

	おうちパン講座 (対面)	おうちパン講座 (ライブ講座)	不特定多数への ライブ配信
・課題9レシピ ・キッズ用3レシピ ・イベントレシピ ・コッタサイト掲載コラボレシピ	○	○	×

吉永麻衣子先生 HP 掲載レシピ	×	○ 無料	○※ 無料
吉永麻衣子先生 HP 掲載レシピ (防災パン・ママの顔パン)	○	○	○ 無料

※ただし、オプションレシピとして販売しているものは不可とします。

● 所属エリアについて

コッタの会員登録情報に従って、下記のようにエリア分けをしております。

各エリアにはシニアアドバイザーの先生方がいらっしやって、受講中の添削から受講後のサポートまで、おうちパンマスターの皆様を手厚くサポートしてまいります。

海外で活動をされる場合や海外から帰国される場合は、こちらのフォームよりお知らせください。※海外在住の場合も、コッタのご登録には国内住所が必要です。

<https://forms.gle/PBtzJw1Ho54u2aYk7>

- ・ 北海道
- ・ 東北…青森県・岩手県・宮城県・秋田県・山形県・福島県
- ・ 北陸・甲信越…新潟県・富山県・石川県・福井県・山梨県・長野県
- ・ 東京
- ・ 神奈川
- ・ その他関東…茨城県・栃木県・群馬県・埼玉県・千葉県
- ・ 東海…岐阜県・静岡県・愛知県・三重県
- ・ 関西…京都府・大阪府・兵庫県・滋賀県・奈良県・和歌山県
- ・ 中国…鳥取県・島根県・岡山県・広島県・山口県
- ・ 四国…高知県・香川県・徳島県・愛媛県
- ・ 九州…福岡県・大分県・佐賀県・長崎県・熊本県・宮崎県・鹿児島県・沖縄県
- ・ 海外…ご申請がない場合、所属エリアはご登録の国内住所に基づきます。

● おうちパンマスター公式テキスト（推奨テキスト）

おうちパンマスター認定者限定でご購入いただけるテキストです。

おうちパンを楽しむ上での基本的な製パン理論はもちろん、お教室を運営されたい方向けに、集客方法、前日・当日のタイムスケジュール、料金設定の考え方など、代表講師吉永麻衣子先生の経験に基づく貴重なノウハウを盛り込んでおります。

▼公式テキストのご購入はこちらから

[http://www.cotta.jp/products/detail.php?product\\_id=100416](http://www.cotta.jp/products/detail.php?product_id=100416)

また、この公式テキストを活用した勉強会が2017年5月27日に開催されました。

こちらの勉強会のノーカット動画も販売しておりますので、ぜひ公式テキストと一緒にご購入

入くださいませ。

▼動画のご購入はこちらから

[http://www.cotta.jp/products/detail.php?product\\_id=100288](http://www.cotta.jp/products/detail.php?product_id=100288)

※大変貴重な内容の詰まったテキストと動画です。おうちパンマスター・シニアおうちパンマスター以外への譲渡や転売は固くお断りいたします。また、ご自身でご購入いただいた動画を生徒様に公開や転送をすることはできません。

※シニアおうちパンマスターの先生方に限り、ご自身の生徒様の分のテキストを、まとめてご購入いただけます。

### 3. レシピについて

- おうちパンマスター認定後、レッスンをされる際には、おうちパンマスター受講生・卒業生専用ページ内、資料一覧からレシピをダウンロードしてお使いいただけます。※ご自身のフォーマットでデザインされると、誤植につながる可能性がありますので厳禁です。
- レッスン以外の目的で、他人にレシピを見せたり、譲渡したりすることは禁止しております。同様に、おうちパンマスター公式テキストや吉永麻衣子先生の著作本のコピー、スキャニング、デジタル化等の無断複製・転載はご遠慮ください。
- おうちパンマスター・シニアおうちパンマスターとも、レシピのアレンジはできません。焼成前の生地には、指定の材料以外の混ぜ込みやトッピング、オリジナルの成形をするのはNGです。焼成後のおうちパンにチョコペン等で絵を描く、盛り付けをすることはレッスンとして認められております。
- 代替材料については以下の通りです。
  - ・ 海外在住で指定の材料が手に入らない場合は、現地で手に入る材料を使用可能です。
  - ・ アレルギーの場合は、レシピにある代替のみ可能です。それ以外の代替は、生徒様へ口頭でご説明いただき、レッスンはレシピに記載の範囲内で行ってください。※ 指定レシピの材料にアレルギーがある場合、乳・卵・マンゴーアレルギーの方へのレシピは準備がございますのでお使いください。  
※ 極力指定のレシピでのパン作りをお願いしておりますが、それ以外でどうしても難しい場合は、ご自身の判断で変更していただき、その旨を写真投稿の際にご報告ください。

### 4. シニアおうちパンマスターについて

おうちパンマスター取得後は、シニアおうちパンマスターを目指していただくことができます。

- シニアおうちパンマスターとは  
ご自身の教室に通っている生徒様を、おうちパンマスターとして認定できる権利を持つ 1 ランク上の資格です。
- シニアおうちパンマスター受験方法  
試験は年 1 度開催いたします。cotta サイト上で告知します。エントリーご希望の方は、受験料を

お求めください。詳しい受験要領はメールにてお送りいたします。

● シニアおうちパンマスター受験時の課題について

シニアおうちパンマスターの受験を希望される方は、下記の課題をご提出いただきます。  
計画的に準備をしてください。

課題を総合的に判断し、シニアおうちパンマスターの合否を決定いたします。

- ① レッスンレポート（写真付き、30 回分）
- ② 課題 9 レシピの写真
- ③ 筆記試験
- ④ Zoom での面談（吉永麻衣子先生、シニアアドバイザー）

【ご注意ください】

定められた期限内にエントリーし、課題受付期間内にすべての課題をご提出ください。  
期限を過ぎてご提出いただいた場合、当年の受験分としてはお受けできませんのでご注意ください。

● レッスンレポートについて

1 レッスン 1 レポートで、30 回分のレッスンレポートが必要です。テンプレートに沿って、レポート、レッスン写真をご用意いただきます。

【レポート対象となるレッスンについて】

- ・ 料金が発生するレッスンを、1 カウントとしてください。
- ・ レッスンの参加者は 1 名以上とします。
- ・ 1 レッスンで複数のレシピを教える場合、レッスン開催回数がカウント対象となります。  
例) 1 回のレッスンで 3 人の生徒様に 2 種類のおうちパンのレッスンをされた場合、  
レッスン回数は 1 回です。
- ・ おうちパンライブ講座は、有料レッスンに限り 5 回までカウント可能です。
- ・ 当日までおひとり運営と講師をしたレッスンがカウント対象です。ご自身の認定校の先生に集客の手伝い等をしてもらったレッスンは、対象外となりますのでご注意ください。
- ・ キッズ講座、離乳食、イベントレシピのレッスンもレポート対象です。ニコニコキッズ活動等のグループ講座の際は、メインの講師の方のみレポートとしてカウントいただけます。

【レポートの写真について】

- ・ レッスンの様子がわかるように、生徒様が写り込んだ写真をご用意ください。
- ・ パンの完成写真は不可です。
- ・ 試食中の写真も可です。
- ・ お顔を写すことができない場合、手元ではなく、後ろから撮影している写真とってください。

● シニアおうちパンマスター試験不合格の場合

翌年度以降に再受験となります。（※再受験は任意です）

その場合は、再度受験料をご購入ください。また、レポート・筆記試験等もあらためてご提出いただきます。不合格理由については、試験後、総評がございますので、こちらをご参考の上、次回受験の参考にしてください。

- シニアおうちパンマスターになった後は、年に1度、シニアの更新手続きがあります。更新には、あらためて課題9 レシピを焼成し、パンのチェックを受けていただきます。著しく基準に満たない場合（パンの品質、期限内の提出など）は、シニアおうちパンマスターを更新できない場合があります。
- 「シニアおうちパンマスター公式ルール」  
シニアおうちパンマスターの方には、「シニアおうちパンマスター公式ルール」がございます。そちらをご確認ください。

## 5. 認定後のレッスン実施について

おうちパンマスター認定後、レッスンについて不安がある場合は、公式テキストを参照いただき、Facebook 交流会や所属エリアのシニアアドバイザーにお尋ねください。

- 食品衛生管理について  
パン教室を自宅で開く場合、保健所の食品衛生管理等の申請は不要です。衛生について学びたいのであれば「食品衛生責任者」という1日で学べる資格があり、こちらを取得することをお勧めいたします。製造販売をする場合は、保健所の許可等が必要になります。所轄の保健所にお問い合わせください。
- 試食について  
試食はアレンジレシピで焼成したものを出していただいて構いません。ただし、生徒様と一緒に作るの不可とし、レッスン前にご自身で焼成したもののみとします。また、吉永先生の著作本にあるレシピを使って試食を出していただくことは可能ですが、その場合は必ず参照した本をご紹介ください。
- 告知について  
正式名称のご使用をお願いいたします。  
【認定資格名】
  - ・ cotta 運営おうちパンマスター (×パンマスター)
  - ・ cotta 運営シニアおうちパンマスター (×シニアパンマスター)
  - ・ おうちパンマスターキッズ (×おうちパンマスタージュニア)【通称】
  - ・ おうちパンマスター (×パンマスター)
  - ・ シニアおうちパンマスター (×シニアパンマスター)【おうちパン講座の名称】
  - ・ おうちパン講座 (×おうちパンレッスン)

- ロゴの使用について

おうちパンロゴは、ブログ、Instagram、Facebook などの SNS や、おうちパン講座の宣伝チラシ、ポスター、名刺、ショップカードのみにお使いください。グッズ等の作成は一切 NG です。

おうちパンロゴの著作権は、代表講師の吉永麻衣子先生に既存します。

- SNS 等への投稿のルール

- ・ メニュー名等は、正式名称の使用をお願いいたします。
- ・ SNS でおうちパンのことを発信される際は、「#おうちパンマスター」と入れてください。また、シニアおうちパンマスターの方は、「#シニアおうちパンマスター」と入れてください。
- ・ ブログ、ホームページにておうちパンマスターについて記載する場合は、弊社指定のバナーの使用をお願いいたします。
- ・ レシピや工程に関して文章や動画で個人の SNS やブログ、YouTube 等の動画プラットフォーム、料理レシピサイトに投稿することは禁止します。

- キッズ、親子対象のレッスンについて

「10. キッズ・親子対象のおうちパン講座について」をご確認ください。

## 6. おうちパンの販売について

おうちパンマスターの本来の趣旨は、販売目的ではなく、「忙しいママにも、パン作り初心者さんにも、パン作りを手軽に身近なものにしてもらいたい」という思いで立ち上がった講座です。

そのため、おうちパンを世間に認知していただくこと、普及させていくことが目的の場合、販売は可能です。レッスン用のレシピであれば、どのパンも販売もしていただけます。ただし、販売に際しては下記の点をご確認ください。

- ・ 販売をしたい方は、所属エリアのシニアアドバイザーにご連絡ください。
- ・ 販売開始時には、下記のフォームよりお名前、店舗名、販売予定のパンをご登録ください。カフェのメニューとして販売される場合も、こちらからご登録ください。

▼ <https://forms.gle/McJBdvpYc7V1iric9>

- ・ 販売終了時にも、上記のフォームよりお申し出ください。
- ・ レシピの販売は禁止します。
- ・ おうちパンを販売される際には、おうちパンマスター参考教材である吉永麻衣子先生の書籍を隣に並べて、お客様の目に触れるようにしてください。
- ・ パンの製造販売には、菓子製造許可のある場所で製造することが必要です。

許可のない場所で作ったパンは販売できませんのでご注意ください。

製造販売、営業許可に必要な届出の詳細に関しては、出店する地域の保健所にお問い合わせください。

## 7. 認定後の交流について

おうちパンマスター認定後（登録料の購入後）は、Facebook おうちパンマスターの交流会に参加申請をお送りください。先生方からのアドバイスやおうちパンマスター同士の交流など、有益な情報が多いので参加されることをおすすめしております。

● Facebook グループによる交流

現在、全体向けのおうちパン関係の Facebook グループは 3 つあります。それぞれの目的に合わせて使い分けてください。

① おうちパンマスターの交流会

<https://www.facebook.com/groups/1031174373630825>

おうちパンマスターに認定された方(卒業テスト合格後または認定校卒業後、登録料支払済) 同士、交流を深めていただくためのグループです。おうちパン講座の運営方法やおうちパンのレシピについて悩んだときは、こちらのグループで質問してください。

② シニア★おうちパンマスター

<https://www.facebook.com/groups/572230716314675>

シニアおうちパンマスターの情報共有の場です。シニアおうちパンマスターは参加必須です。年に 1 度の更新手続きの際は、こちらのグループに課題を提出していただきます。

③ ＼簡単！おいしい！おうちパン！／

<https://www.facebook.com/groups/218696545219866>

公開ページで、どなたでも参加可能です。

イベントの告知や活動報告はこちらで行っていただきます。実施報告は必須です。

● エリア別 Facebook グループ

所属エリアごとに Facebook グループを設けています。

- ・ 北海道おうちパンマスター交流会

<https://www.facebook.com/groups/439824400111065/>

- ・ 東北おうちパンマスター交流会

<https://www.facebook.com/groups/2274930716102673/?ref=share>

- ・ 北陸・甲信越地方 おうちパンマスター交流会

<https://www.facebook.com/groups/1095415123974424/?ref=share>

- ・ 東京&その他関東エリア

<https://www.facebook.com/groups/2429282684012276>

- ・ \*神奈川\*おうちパンマスター交流会

<https://www.facebook.com/groups/768899863608289/>

- ・ 東海シニアおうちパンマスター&おうちパンマスター

<https://www.facebook.com/groups/341218169859223/?ref=share>

- ・ 関西おうちパンマスター交流会

<https://www.facebook.com/groups/388630961881735/?ref=share>

- ・ 【中国】おうちパンマスターの交流会

<https://www.facebook.com/groups/425670137996540/>

- ・ 【四国】おうちパンマスターの交流会

<https://www.facebook.com/groups/280092319610197/>

- ・ 【九州】おうちパンマスター交流会

<https://www.facebook.com/groups/2147151782046845/>

- ・ 海外在住 おうちパンマスターチーム



## 8. 勉強会・交流会について

認定後は、おうちパンマスター向けに勉強会や交流会があります。さまざまな機会を生かし、おうちパンマスターとしてスキルアップや仲間との交流を深めてください。

### ● 本部勉強会：

2021年からアドバイザー主催の勉強会は、本部が主催いたします（有料）。

その時々でお伝えしたいテーマを、全国均一にお知らせして、より深く学べる機会といたします。通信講座、認定校に関わらず、おうちパンマスターの資格をお持ちの方は、どなたでも勉強会に参加いただけます。勉強会の内容は、追って動画でもご覧いただけます（有料）

### ● シニアおうちパンマスター主催勉強会

シニアおうちパンマスターは、ご自身が輩出した生徒さん向けに勉強会を開催することができます。

ご自身の生徒様を対象に積極的に開催してください。また、ご自身が認定した生徒様でなくても、何度かおうちパン講座に通われて面識のある方については、極力受け入れてください。

告知方法は【勉強会・交流会告知について】を参照してください。

開催後は【勉強会・交流会報告について】を参照し必ず報告してください  
事前にシニアアドバイザーへの相談は必要ございません。

### ● 交流会

おうちパンマスターで集まって食事や会話を楽しみ親睦を深める会のこと  
zoom等も使って、積極的に実施してください。

- ・ 勉強会・交流会は、原則ご自身が所属するエリアの勉強会・交流会にご参加ください。
- ・ 募集開始後に空席がある場合、他のエリアの勉強会・交流会へご参加いただくことも可能です。ただし、その場合はご自身のエリアのシニアアドバイザーへご一報ください。
- ・ シニアおうちパンマスターやおうちパンマスターが開催している通常の「おうちパン講座」には参加しあう事は自由です。積極的に勉強しましょう。
- ・ 本部主催の勉強会・交流会のキャンセルポリシーについて  
開催1週間前から 50%  
開催2日前から 100%  
ex)12/17 開催予定の場合 12/10~14 50%  
12/15~当日 100%

### 【勉強会・交流会の告知について（実施前）】

「おうちパンマスターの交流会」グループの【勉強会・交流会告知】コメント欄にて告知可能です。下記の項目を【勉強会・交流会告知】コメント欄に記載してください。

※イベントページが乱立して見づらくなるため、他のスレッドには書かないでください。

- ・ 主催者（シニアおうちパンマスターor おうちパンマスター）
- ・ エリア
- ・ 交流会 or 勉強会

- ・ 内容、目的
- ・ 日時
- ・ 場所
- ・ 参加費
- ・ 申し込み方法
- ・ そのほか

#### 【勉強会・交流会の報告について（実施後）】

勉強会・交流会終了後、「おうちパンマスターの交流会」・「\簡単！おいしい！おうちパン！／」のグループにて、下記の内容をご報告ください。

- ご自身について
  - ・ 主催者（シニアおうちパンマスターor おうちパンマスター）
  - ・ エリア
  - ・ これまで認定したおうちパンマスター数（※注意 多ければ良いわけではありません。）
- 今回の勉強会・交流会の概要
  - ・ 日時
  - ・ 参加者
  - ・ 参加費
  - ・ 内容
  - ・ 気づき
  - ・ 次への課題

### 9. メディア取材について

おうちパンマスターの知名度が上がるにつれ、メディアに取り上げられることが増えてきました。メディア（ex. テレビ、雑誌、広報誌等）から取材や掲載依頼があった場合は、所属エリアのシニアアドバイザーにご相談ください。また、下記の事項にご注意ください。

- ・ 媒体に掲載して良いレシピは、吉永麻衣子先生のホームページやネット上に掲載されているレシピに限ります。それ以外のレシピは掲載不可ですのでご注意ください。
- ・ 掲載する際は、おうちパンマスターの文言を記載、また、正式名称を使用いただくようお願いいたします。

### 10. キッズ・親子対象のおうちパン講座について

- ニコニコキッズ活動とは

「おうちパンを作って食べて、ニコニコキッズを増やそう！」プロジェクト  
子どもたちとニコニコ楽しくパンを作る講座を「ニコニコキッズ活動」とします。おうちパンマスターのグループ、個人、おうちパンキッズ講座・おうちパン親子講座などの形態に関わらず、お近くのおうちパンマスター同士と一緒に活動したいと申し出があれば、ぜひグループで活動してください。個人の活動ではできないことも、グループでできることがきっとあります。

- ・ 詳しくは、受講生・卒業生専用ページ>資料一覧内、《ニコニコキッズ資料》『活動のルール』・『活動マニュアル』を参考にしてください。
- ・ SNSでニコニコキッズ活動の講座（キッズ・親子向けの講座）を発信される際、「#おうちパンマスター」、「#シニアおうちパンマスター」（シニアおうちパンマスターの場合）に加えて、「#ニコニコキッズ活動」とハッシュタグを入れてください。

- おうちパンマスターキッズについて

お子様向けの資格です。

弊社サイトおうちパンマスター受講生・卒業生専用ページ>資料一覧に『おうちパンマスターキッズレシピ』が3種類ございます。この3レシピ（他のおうちパン講座のレシピも可）を使ったおうちパンキッズ講座を修了すると、おうちパンマスターキッズとして認定されます。登録料不要、運営事務局にご提出いただく必要はありません。

資料一覧にある修了証、スタンプカードもあわせてご利用ください。

- ニコニコキッズ活動の告知や活動報告について

告知の際は、正式名称を使用してください。

《認定資格名》

おうちパンマスターキッズ（×おうちパンマスタージュニア）

《プロジェクト名》

ニコニコキッズ活動

《おうちパン講座の名称》

おうちパンキッズ講座（×おうちパンキッズレッスン）

おうちパン親子講座（×おうちパン親子レッスン）

- イベント告知・活動報告

Facebookの【＼簡単！おいしい！おうちパン！／】にて、イベントの告知や活動報告を行ってください。その際は、見出しに【ニコニコキッズ活動】と入れてください。

- レシピ資料について

- ・ おうちパンマスターキッズレシピは、全ての方に対してお使いいただけます。
- ・ 大人向けの資料しかないため、お手数ですが必要であればフリガナをふってください。
- ・ 誤植を避けるため、ご自身で新たにレシピ資料を作成するのはNGとします。
- ・ 保護者向けに大人向けのレシピも必ず印刷してお渡しください。  
（参加される生徒様によっては大人の分だけで良いかもしれません。）

- 無料のキッズレシピ（基本の3レシピ）について

- ・ キッズレシピ（基本の3レシピ）はお子さま向けです。
- ・ 「基本のドデカパン ピザ風」は、大人の方へのレッスンにもご使用いただけます。大人向けのレシピは、キッズレシピ（基本の3レシピ）の最終ページに掲載しています。
- ・ ミルクスティックパン、フライパンパンの大人向けレッスンは、課題9レシピをお使いください。

- ・ キッズ用レシピもフライパンパンの具材を包むことはNGとします。

#### 【キッズレシピ・ミルクスティックパンの注意点】

- スティック状にカットしたものを子どもの好きな形にする。  
→スティックパンのレッスンは、スティック状のパンの成形をメインにする。その中で、形を作ったり、ねじったりすることは可能。

例) 文字や数字を作ることを目的としたレッスンの場合は、パーティーアレンジ「もじパン」のレシピを使用してください。結果的に講座内で子どもが文字にした場合は、無料のキッズレシピ（基本の3レシピ）でも問題ありません。

- 小さな子どもで危ない場合は、スティックパンをピザカッター以外にスケッパー（カード）でカットする。
- 焼いたパンに、チョコペンなどでお絵かきやトッピングする。
- 焼成の量を半量など少なめにする。
- × 講座中に一人がこねる量を半量など、少なくする。
- × 型に入れて焼く。
- × 焼成前の生地にトッピングして焼く。
- × 生地を丸めて動物など好きな形にする。  
→丸めたりするとガスが抜けて、そのまま焼くと固いパンになるため、スティック状にカットし成形を推奨する。（スティック状をつなげて動物などにするのはOK）  
ただし、レッスン中に子どもが自由に形を作ることを制止しなくて良い。先生の判断で臨機応変に仕上げ発酵を取る、焼成時間を調整するなどして対応する。  
なるべく粘土遊びのようにならないように注意すること。

#### 【キッズレシピ・基本のドデカパンピザ風の注意点】

- 通常のピザの他、デザートピザなど、お好みのトッピングをする。
- 具材の量により焼成時間は調整する。
- 講座中に一人がこねる量・焼成の生地量はレシピ通りの配合でレッスンする。  
（生地量を変えない）
- ひとつの生地を複数でトッピングして焼成後に分割する。
- × 焼成の量を半量など少なくする。  
→少なく仕込むと生地が落ちにくく、分割することも難しいため。
- × 生地を倍量などにして、大きなピザにする。  
→生地の仕込み方法や焼成時間が大幅に変わるため。

#### 【キッズレシピ・フライパンパンの注意点】

- 焼成の量を半量など少なくする。
- 講座中に一人がこねる量を半量にする。（子どもの手が小さくてこねられない場合のみ）
- 焼いたパンに、チョコペンなどでお絵かきやトッピングする。
- 焼いたパンをサンドイッチやハンバーガーにする。

- × 焼成前の生地にはトッピングして焼く。
- × 好きな形にする。→焼き加減が変わるため。

【キッズレシピ注意点まとめ】

	ミルク スティックパン	基本の ドデカパンピザ風	フライパンパン
講座中にこねる 生地量	レシピ通り	レシピ通り	子どもの手が小さくてこねられない場合は半量にして良い
成形生地量	半量などにして良い	レシピ通り	半量などにして良い
成形方法	スティック状にカットして好きな形にする	レシピ通り	レシピ通り
成形前のアレンジ →作業	トッピング不可	自由にトッピングして良い	トッピング不可
焼成後のアレンジ →作業	チョコペンなどでお絵かきやトッピングして良い		

● ニコニコキッズ活動 補足資料について

受講生・卒業生専用ページ>資料一覧内に、ニコニコキッズ活動に補足資料がございます。

こちらはどなたでもご使用いただけます。キッズ講座以外でもご使用いただけます。

- ・ キッズ講座に限り補足資料として資料を渡したり大きく模造紙に書いたりして見せることはOKです。ただし必須ではありませんので気負わずにお願いします！！
- ・ 上記の資料を使用する場合は、Facebook「おうちパンマスター交流会」コメント欄にてご提示ください。作ってからNGではお困りになると思いますので、原稿および完成のタイミングでチェックしたいと思います。ご自身のエリアのシニアアドバイザーを@で必ず入れるようお願いいたします。
- ・ 期限がギリギリの場合は、個別に担当シニアアドバイザーに連絡をお願いいたします。基本的には内容が間違っていなければOKです。

**11. おうちパンライブ講座について**

おうちパンのオンラインレッスンについて、下記のように規定いたします。

- ① レッスンの名称：おうちパンライブ講座
- ② 受講対象者：どなたでもご受講いただけます。1回の講座の人数制限は設けませんが、しっかり指導ができる人数としてください。
- ③ レッスンメニュー
  - ・ おうちパン講座の全てのメニューをお使いいただけます。
  - ・ オンラインでのおうちパンマスター認定講座は不可とします。
  - ・ 吉永麻衣子先生の HP 上のレシピもお使いいただけますが、この場合は必ず無料レッスンとしてください。HP 上のレシピは、対面のリアルレッスンでは一切使用不可ですのでご注意ください。※ただし防災パン、ママの顔パンは例外として対面有料レッスンが可能です。

③ レッスン価格

- ・ 規定はありません。
- ・ あまりに高額設定をしている場合は注意喚起させていただくことがあります。
- ・ 会費は講座開催までに納めてもらってください。(振り込み、キャッシュレス決済等)

④ レッスン内容について

- ・ 生徒様が事前に生地を作っておく、講師と同時に作る等、詳細はお任せします。「講師のデモをお見せするのみ」は NG です。
- ・ 使用するレシピは、PDF でお渡しいただいて構いません。
- ・ あらかじめ撮影した動画は、補助的な役割として用いる場合は使用可能とします。
- ・ 録画などの動画素材は、レッスン参加者だけが閲覧できる方法で、レッスンの復習目的に限ってお使いください。
- ・ 材料・道具の説明は録画でも構いませんが、生地作り、成形・焼成は必ずライブで見せてください。
- ・ 講座で使用する材料は生徒様ご自身でご用意いただってください。講師の方からお渡しする(送付する)場合は、最寄りの保健所にご相談ください。

⑤ 不特定多数の方への無料ライブ配信について

- ・ 有料ライブは一切不可とします。
- ・ 吉永先生の HP 上のレシピに限り OK とします。
- ・ 事前に吉永先生ご本人の許可が必要です。その都度所属エリアのシニアアドバイザーにご相談ください。SNS 上にて告知の際に分量等は記載せず、HP の URL を記載するか Instagram の場合は@maiko\_y を付けた上で HP への導線を記載してください。

⑥ その他

- ・ SNS 発信の際は「#おうちパンライブ講座」とハッシュタグを入れてください。
- ・ 有料レッスンに限り、5回までシニア受験のレッスン数にカウント可能です。
- ・ Facebook グループ【＼簡単!おいしい!おうちパン!／】への実施報告は必須です。
- ・ キャンセルポリシー等については、各自のご判断にお任せします。

※吉永先生・cotta ともにおうちパンの意図に反し秩序が乱れると判断した場合は、おうちパンライブ講座の 現ルールを変更する可能性がございます。

(以上)