

◎スタジオ受講・オンライン受講・未受講の違い◎

	スタジオで受講	オンライン受講	未受講
仕込み 仕込みの材料 (エキスや種)	有 (酒粕、牛乳、MIXなど一部材 料はスタジオにて用意。この場 合の材料費は受講料に含まれて いる)	無 個人で材料を準備して行う	—
パンの作成・試食	有	無 現在は無いが、今後デモ実施予 定	—
エキス、種、パン の個別対応 アフターフォロー	エキス、種、焼いたパンをレッ スン時に持参し、レッスンの合 間やレッスン後にアドバイスを もらうことが可能 レッスンを受講したシーズン は、スタジオに持参しての チェックやアフターフォローが 可能 翌シーズンに受講しない場合 は、スタジオに持参しても×	エキス、種をスタジオへ持参→ きちんと起こせているかの現状 チェックは可能 しかし、よりレベルの高いもの にするためのアドバイスは× オンライン受講中に、個別にエ キスや種、パンなどを見てほし い場合は、マンツーマンレッス ンとなり、別料金が発生	今シーズン受講して いない場合は、エキ ス、種、パンなどを 持参しても×
受講料	1レッスン：10,000円（税別） 季節酵母：12,500円（税別）	●新規（レッスンを受講又は視 聴したことのない方） ・1年コース6,600円(税別) /月 ・半年コース7,700円(税別) /月 ・3か月コース8,800円(税別) / 月 ・フリー（現在は受付なし） ●リターン生（再度受講の方） ・13,200円(税別) /2回分 ・19,800円(税別) /3回分	