



©工芸菓子製作 ケーキハウス ツマガリ 工芸責任者 岩佐 康雄 作「Peace on Earth」

# 2015 洋菓子フェアスタ in Kobe

4月29日「水・祝」▼5月5日「火・祝」  
最終日は16時閉場  
工芸菓子展示は15時閉場

大丸神戸店 9階 イベントホール

入場  
無料

主催／(社)兵庫洋菓子協会、(公財)神戸アンパン協会  
後援／兵庫県神戸市、神戸商工会議所、(財)神戸国際観光コンベンション協会、旧居留地連絡協議会、  
元町東地域連絡協議会、NHK神戸放送局、神戸新聞社、ラジオ関西、サンテレビジョン

## 2015「工芸菓子展示」

スイーツが見せる、はるかな未来。

神戸はもともと兵庫県下から、パティシエによる工芸菓子を出品。

阪神淡路大震災から20年の今回は「希望と絆」をテーマに、

“ひまわり”がモチーフの作品を展示。

見る人に元氣や勇氣を届けたいと、心を込めました。

### 「出展会社」

- アンテノール ●パティスリーリッチフィールド
- 菓樹工房ユーカリパティス ●ウィタメールジャパン ●エーデルワイス
- レィブドゥシエフ ●ケーキハウスツマガリ ●ユーハイム ●神戸風月堂
- 神戸洋菓子ボックス ●元町ケーキ ●江崎サロン・プレステージ
- 神戸ポートピアホテル ●ホテルオークラ神戸 ●神戸国際調理製菓専門学校
- 神戸製菓専門学校 ●パティスリーアプレシエ ●パティシエエスコヤマ
- 菓子の樹 ●パティシエケンタロウ ●アン・スタージュサタケ
- スタジオシユゼット ●パティスリーナチュールシロモト ●スーリール
- みかげ山手ロール ●菓子工房みわあおに五月台4丁目など(昨年出展会社順不同)

## 第10回 デコレーションケーキコンテスト

「希望と絆」をテーマに、パティシエ達が作品を披露します。

優れた作品をお選びいただき、会場内に設置された投票箱にご投票ください。

- 投票期間 4月29日(水・祝)→5月3日(日・祝)  
※最終日は18時まで。
- 投票場所 9階 イベントスペース内投票BOX
- 結果発表 5月4日(月・祝)
- 表彰式 5月5日(火・祝)15時  
場所:工芸菓子コーナー



第9回デコレーションケーキコンテスト  
兵庫県知事賞受賞作品  
神戸国際調理製菓専門学校/船引 美希 作



# 2015 洋菓子フェスタ

4月29日[水・祝] ▶ 5月5日[火・祝] 最終日は16時閉場  
(工芸菓子展示は15時閉場)  
大丸神戸店 9階イベントホール

## [スイーツショップ&イトイン]

神戸を中心に、人気のスイーツショップが登場します。  
おなじみのスイーツや新作スイーツを販売。  
また、9階イベントホール前「蘭館」では、スイーツショップの  
ケーキと飲物がセットでお召しあがりいただける  
イトインコーナーがオープン。お家でお店で素敵なスイーツタイムを!

### 【イトインコーナーブランド】

- 菓樹工房 ユーカリプティース ●シェファアサヤマ
  - ピゴの店 ●パティスリー グレゴリーコレ
  - パティスリー アキト ●Peri亭
  - ラトリエ・ドゥ・マッサ など約15ブランド
- ※ケーキの内容が変更になる場合がございます。  
予めご了承ください。

## イトイン コーナー

- 9階イベントホール前「蘭館」
- 10時30分~20時  
ラストオーダーは30分前  
※最終日は15時30分、ラストオーダー  
16時閉場
- 好きなケーキを2個と  
飲物のセット 税込1,200円  
※時間帯により混雑のため  
お待ちいただく場合がございます。



## 17 ショップのマドレーヌ

兵庫県下の洋菓子店17ショップからマドレーヌを。  
いつもの味や、洋菓子フェスタだけの限定品が登場。



- ケーキハウスツマガリ ●アンテノール ●神戸洋菓子子
  - ボックサン ●菓樹工房 ユーカリプティース ●御影高杉 など
- マドレーヌ各税込150円

## できたて! ショップ

〈BABBI〉〈パティスリー モンシェール〉のソフトクリームとクイン・アマンを美演販売。お召しあがりスペースをご用意しますのでご利用ください。



- 〈BABBI〉ソフトクリーム 各税込432円



- 〈パティスリー モンシェール〉堂島ソフトクリーム 税込324円
- 〈アンリ・ルルー〉クイン・アマン・オ・C.B.S. (1個) 税込324円



## デコスウィーツ アクセサリ

小物やアクセサリなど  
美味しそうなアイテムがいろいろ!



- ① 〈Joli-Belle〉フルーツタルトのバックチャーム 税込4,860円 ほか
  - ② 〈Golden Apple〉綿棒ケース 税込1,728円
  - ③ 〈Kurenás Sweets〉パフェのメモスタンド 税込2,430円 ほか
- ※写真は一例。

## [パティシエのケーキ教室]

大丸アネックス10階 特設会場<三菱UFJ信託銀行神戸ビル>

※午前の部:当日 朝9時45分から南玄関前で参加券を販売します。  
※午後の部:当日 13時から9階イベントホール会場前で参加券を販売します。  
●各回開催時間の5分前までに、10階特設会場にお集まりください。

参加人数 各回50名 参加費: 税込550円 (ドリンク付き)

5/1

午前の部: 10時30分から

〈江崎サロン・プレスエージ〉  
主宰 江崎 美恵子氏  
テーマ「ひまわりの世界」

午後の部: 14時から

〈菓樹工房 ユーカリプティース〉  
パティシエ 中村 傑悦氏  
テーマ「チョコレートケーキ」



江崎 美恵子氏



中村 傑悦氏

5/2

午前の部: 10時30分から

〈ヴィタメール・ジャポン〉  
パティシエ 橋口 将輝氏  
テーマ「フレジェ」

午後の部: 14時から

〈レーブドゥシェフ〉  
パティシエ 片山 陽介氏  
テーマ「果実が薫るレアチーズ」



橋口 将輝氏



片山 陽介氏

5/3

午前の部: 10時30分から

〈ケーキハウス ツマガリ〉  
パティシエ 岸井 隆氏  
テーマ「季節の美味しいタルト」

午後の部: 14時から

〈ユーハイム〉  
パティシエ 新居 一忠氏  
テーマ「さくらんぼのお菓子」



岸井 隆氏



新居 一忠氏

5/4

午前の部: 10時30分から

〈本高砂屋 御影高杉〉  
パティシエ 高杉 良和氏  
テーマ「春のフルーツとの組み合わせ」

午後の部: 14時から

〈神戸洋菓子子 ボックサン〉  
パティシエ 三原 宏一氏  
テーマ「天使の紅茶」



高杉 良和氏



三原 宏一氏