

2021 洋菓子フェスタ in Kobe

4月29日[木・祝] ▶ 5月5日[水・祝]
最終日は17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

主催:(一社)兵庫県洋菓子協会 (公財)神戸ファッション協会 共催:神戸市 神戸商工会議所
後援:兵庫県 (一財)神戸観光局 神戸新聞社 NHK神戸放送局
サンテレビジョン ラジオ関西 Kiss FM KOBE

入場無料

混雑状況により、会場内への入場および各イベントの観覧について整理券での対応となり、お待ちいただく場合がございます。予めご了承ください。

洋菓子神戸の、花を咲かそう。

ゴールデンウィークの始まりを告げる「洋菓子フェスタ in Kobe」、2年ぶりの開催です。「洋菓子のまち・神戸」をじっくりとお楽しみいただけますよう、多彩なイベントを開催いたします。ぜひご来場いただき、晴れやかで華やかなひと時をお過ごしください。

第15回 デコレーションケーキコンテスト

パティシエ達の技が光る、デコレーションケーキの作品をご披露します。「洋菓子のまち・神戸」がさらなる高みへと向うよう、お客様にも審査員として、優れた作品をお選びいただきご投票いただきます。

- 投票期間
4月29日(木・祝)
→5月3日(月・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(火・祝)
- 表彰式/5月5日(水・祝)
16時~16時30分/
9階イベントホール内



第14回(2019年度)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
ケーキハウスツマガリ 皆川千織氏

【神戸洋菓子職人道】

● 4月30日(金) 11時~16時

飴を使った作品をお客様の目の前で製作する、手に汗握る5時間です。作品は期間中イベントホール内に展示します。

【工芸菓子展示】

● 4月29日(木・祝)→5月5日(水・祝) ※最終日は15時まで

神戸はもちろん兵庫県下からも、パティシエによる工芸菓子を出品。お菓子が見せてくれる夢の世界が広がります。

◎工芸菓子製作
ケーキハウスツマガリ「ツマガリ工芸マイスター」岩佐康雄 作「KOBЕ SWEETS」

●状況により営業日や時間、イベント内容に変更が発生する場合がございます。予めご了承ください。詳細は大丸神戸店ホームページをご覧ください。https://www.daimaru.co.jp/kobe/

DAIMARU 神戸店

電話(078)331-8121

2021 洋菓子フェスタ in Kobe

4月29日[木・祝] ▶ 5月5日[水・祝]
最終日は17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

Sweets Street

テイクアウトスイーツがいろいろお家でゆっくりお楽しみください。
※今回「ケーキ2点とお飲みのセット」のコーナーはございません。予めご了承ください。

【芦屋プールのトウジュール スウィーツ】

本当の美味しさを芦屋から。シンプルな素材だけで作った「ヌーヴェルジャボネクッキー」「LOVE石」「太陽のオーブ」ほか。箱が新しくなった「One and Only」が登場。

クッキーアソート
「One and Only」
税込1,296円



【杵屋】

創建1300年…書寫山圓教寺御用達の創作パーム。あんこクリーム、のフィリングパームをチョコとアーモンドで包みこみました。

書写 千年杉
(小倉クリーム1本入)
税込1,296円



【出品ブランド】

- BAKE CHEESE TART ●AND THE FURIET ●京都 北山 マールブランシュ
- エシレ ●芦屋プールのトウジュール スウィーツ ●Chips&tips ●カタヌキヤ
- 杵屋 ●コウジラボパタジェ ●ムーラン ●メティスフレ ●ワールフルハウス
- エストローヤル ●銀座千疋屋 ほか

※出品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。



【コウジラボパタジェ】

甘みが効いたオリジナルの生糍を使うことにより砂糖を減らしたり、使わなかったり。身体に優しくて美味しいお菓子やパンを作っています。今回はソフトクリームが初登場!

◎生糍フィナンシェ 各税込237円 ◎生糍ソフトクリームおからグラノーラ添え(プレーン・カカオ・抹茶) 各税込540円

Opening EVENT 神戸マイスターによるパフォーマンス

◎4月29日(木・祝) 13時~14時 ◎9階イベントホール



会場内でパティシエによるデコレーションの技をご覧ください!
ご観覧の皆様にはケーキをご用意、お持ち帰りいただけます。

※観覧の人数(定員)がなくなり次第終了します!

予約方法 / ①大丸神戸店ホームページ <https://www.daimaru.co.jp/kobe/> にアクセス後、予約サイトにお進みください。②予約完了後「予約完了メール」をお届けします。③当日「予約完了メール」を係員にご提示ください。

●予約開始:4月21日(水) 10時スタート

上記予約開始前にもかかわらず、お申し込みがキャンセルされた場合、お申し込みの受付が終了したものとさせていただきます。●4月29日(木・祝)、9時30分から、1階東側アロード玄関前で整理券を配布。※お一人様1枚限り、整理券がなくなり次第終了。●ケーキのお渡しは14時30分から順次、9階イベントホール内にて。※詳細は係員がご案内します。



〈AND THE FRIET〉
フレンチフライ専門店が開発した、「サクサク食感」のプレミアムスナック「ドライフリット」を食べくらべ。

●〈AND THE FRIET〉
ギフトボックス ミニ5個
税込1,350円



〈エシレ〉
エシレバターを21%も使用した、究極のバター・アイスクリームです。エシレ特有の芳醇な香りが、お口いっぱいにも広がります。

●〈エシレ〉グラス プール(1個)
税込562円



〈京都 北山 マールブランシュ〉
宇治 白川の厳選茶葉をはじめとする宇治茶を使用。京スイーツの定番です。

●〈京都 北山 マールブランシュ〉
お選茶ラングドジャ「茶の葉」5枚入
税込750円

[パティシエのケーキ教室]

開催場所: 9階イベントホール

参加券販売
(各日共通)

●午前の部:当日9時45分から南玄関
●午後の部:当日13時から9階イベントホール会場前
●各回開催時間の5分前までに、9階会場にお集まりください。

参加人数
各回30名

参加費:税込550円

※お一人様につき、参加券1枚の販売。

5/1 土

午前の部10時30分から
〈パティスリー クリ〉
栗原 栄徳
テーマ
「クラフティ」

午後の部14時から
〈ヴィタメル・ジャボン〉
初登場 早田 忠博
テーマ
「おうち時間で手軽に作れるチョコレート」

5/2 日

午前の部10時30分から
〈神戸風月堂〉
西村 潤司
テーマ
「神戸苺を使った Parfait」

午後の部14時から
〈アンリ・シャルパンティエ〉
駒居 崇宏
テーマ
「野菜とデザートのマリアージュ」

5/3 月祝

午前の部10時30分から
〈ユーハイム〉
初登場 尾下 学
テーマ
「ドイツ郷土菓子(フロッケン) ザーネトルテ」

午後の部14時から
〈レーブドゥシェフ〉
片山 陽介
テーマ
「初夏のおもてなし グラスデザート」

5/4 火祝

午前の部10時30分から
〈パティスリー AKITO〉
田中 哲人
テーマ
「ジャムを使ったケーキ」

午後の部14時から
〈ケーキハウス ツマガリ〉
津田良行
テーマ
「季節のタルト」

