

2022 洋菓子フェスタ in Kobe

入場
無料

4月29日[金・祝] ▶ 5月5日[木・祝] 11時～20時
※最終日は17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

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。

OPENING
EVENT

神戸マイスターによる
パフォーマンス



◎4月29日(金・祝) 13時～14時

◎9階イベントホール

マイスターによるウエディングケーキの製作を
観覧後、計100名様にケーキをお持ち帰りいただけます。

◎観覧は先着30名様、事前予約の方限定。予約方法は
大丸神戸店HPをご覧ください。

<https://www.daimaru.co.jp/kobe/topics/2022yougashi.html>

予約開始:4月20日(水) 10時から

◎観覧できなかった70名様にもチャンス。

10時から1階トアロード玄関前で整理券を配布。

ケーキは14時30分から順次、9階イベントホール内でお渡し。

※詳細は係員がご案内いたします。

lite



〈バウムウンバウム〉
井谷 眞一シェフ



〈本高砂屋〉
高杉 良和シェフ



〈レーブドウシェフ〉
佐野 靖夫シェフ



〈神戸洋菓子ボックス〉
福原 敏晃シェフ

第16回

デコレーションケーキ
コンテスト

パティシエのデコレーションケーキ
での技を競うコンテスト。「洋菓子の
まち・神戸」らしいハイレベルな
作品が集います。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けます。



●投票期間

4月29日(金・祝)→5月3日(火・祝)

11時～20時 ※最終日は17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(水・祝)

●表彰式 5月5日(木・祝) 15時30分～16時30分/9階イベントホール内

第15回(2021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
ヴィタメル・ジャポン 香川 敦郎

神戸洋菓子職人道

◎4月30日(土) 11時30分～16時30分

◎9階イベントホール

飴を主体とした作品をパティシエがお客様の前で製作し、その
美しさを競います。作品は会期中、会場内に展示します。

※観覧は40名様まで。詳細は係員がご案内します。

[前回チャンピオン「味と技」の実演 観覧]

◎5月3日(火・祝) 15時～17時

◎9階イベントホール

参加費:税込3,500円

※参加人数30名。

参加券販売は当日14時から。

花びらや葉の一枚一枚、透

明感や躍動感に至るまで、

息をのむ技の数々をライブで。

観覧の後、3品のオリジナル

デザートをお楽しみください。



第2回チャンピオン
アンリ・シャルパンティエ
三崎 隆平



工芸菓子展示

◎4月29日(金・祝)→5月5日(木・祝)

11時～20時 ※最終日は17時閉場

◎9階イベントホール

京阪神のパティシエが製作した飴細工やシュ
ガーデコレーションなど工芸菓子を展示します。

◎工芸菓子製作

ケーキハウスツマガリ「工芸マイスター」 岩佐 康雄 作「神戸から世界へ」

3年ぶりの再会にときめきと、歓喜を。
ゴールデンウィークは「洋菓子フェスタ in Kobe」へ。多彩なイベントと優しい香りでお出迎えいたします。

●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

2022 洋菓子フェスタ in Kobe

4月29日[金・祝] ▶ 5月5日[木・祝]
11時～20時 ※最終日は17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。



限定販売

〈ファミリア〉×大丸神戸店

ファミリアでお洋服を作る際に使用したアーカイブの生地が、ミニバッグに变身!表はブルー(裏はレッド)のストライプ柄。マリンスタイルなクマのアイシングクッキーとセットになった、大丸神戸店×ファミリア限定商品です。

●ミニバッグ&クッキーセット 税込3,960円
※数量限定、なくなり次第終了。



初出店 〈カヌレマニア〉

全国の選りすぐりのお店からこだわりのカヌレを集めた専門店が初登場。各地域の名産品などを使った美味しいカヌレが登場します。

●〈東京・ラフィエユ〉カヌレプレーン・ノワゼット・アナン芋
〈静岡・イロデル〉カヌレカフェ、〈徳島・菓子工房みずほ〉阿波のカヌレショコラ・阿波のカヌレ和三盆
〈千葉・Hayato Yamada〉カヌレF、カヌレハチ島明日葉
フランス直輸入 フランス・カヌレほか
●カヌレ各種 税込390円 ※写真は一例です



山側東に
カフェ登場!

伊藤園直営の神戸発祥ブランド「ルモンド・デュ・テ」が洋菓子フェスタに登場。おいしいお菓子をおいしいお茶でお楽しみください。

〈Le monde du thé〉

●しあわせのダーズリン 税込550円
●カフェオープン:
各日11時～17時(ラストオーダーは16時30分)



初出店

創業120年以上の「八百甚」。八百屋のプロが厳選したフルーツと甘さ控えめの生クリーム。美味しさとボリューム感が人気のサンドです。側面にもフルーツが!

〈八百甚〉 ●でらIMIX(1個) 税込842円



初出店

赤福が手がける和洋菓子店。和菓子作りで培った自家製あんを三重県産の米粉と小麦粉の生地と混ぜ、さらに「こしあん」「伊勢茶あん」を仕込んで焼きあげました。

〈赤福五十鈴茶屋〉 ●あんパウンドケーキ
(こしあん・伊勢茶)各1本 税込1,200円



初出店

濃厚バターの香ばしい風味、さくさくの食感、甘味と塩気のバランスが絶妙なシンプルなバタークッキーが入ったクッキー缶です。永島千裕さん描きおろしのお菓子柄のクッキー缶は、可愛い贈り物をお探しの方におすすです。

〈戸屋フルール・トウジュール スウィーツ〉
●クッキー缶(ピンク) 税込2,970円

Sweets Street 出品ブランド

●ルシオル ●AND THE FRIET ●京都ヴェネト ●東京カラメリゼ ほか

※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。

シェフの講義&試食で楽しむ!

〔パティシエのケーキ講習会〕

◎9階 イベントホール

参加券販売
(各日共通)

●午前の部:当日10時からアロード玄関前
●午後の部:当日14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1,500円

※お一人様につき、参加券1枚の販売。

5/1 日

午前の部11時30分から

〈パティスリー クリ〉
栗原 栄徳シェフ
テーマ
「パン・ド・ジェーヌ」

午後の部15時から

〈ケーキハウス
ツマガリ〉
津田 良行シェフ
テーマ
「季節のタルト」

5/2 月

午前の部11時30分から

〈ユーハイム〉
初登場
尾下 学シェフ
テーマ
「ドイツの郷土菓子
(フロックザーネルト)」

午後の部15時から

〈ヴィタメル・ジャポソ〉
初登場
早田 忠博シェフ
テーマ
「おうち時間で手軽に
作れるチョコレート」

5/3 火祝

午前の部11時30分から

〈レブドゥシェフ〉
片山 陽介シェフ
テーマ
「初夏に美味しい北海道
クリームチーズを使った
スイーツ」

5/4 水祝

午前の部11時30分から

〈神戸風月堂〉
西村 潤司シェフ
テーマ
「春色アンサンブル
(抹茶のシフォンケーキと
苺クリーム)」

午後の部15時から

〈パティスリー
AKITO〉
田中 哲人シェフ
テーマ
「ピスタチオのミルク
ジャムとジャムを
使ったマフィン」

