

2023

洋菓子フェスタ in Kobe

4/26(水) → 5/8(月) 大丸神戸店9階イベントホール

※最終日は17時閉場

入場
無料

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 サンテレビジョン ラジオ関西 Kiss FM KOBE
協力：ジャズの街神戸推進協議会

◎混雑状況により、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。



5/3(水・祝) 13時~14時

神戸マイスターによるパフォーマンス

マイスターによるケーキデコレーションを観覧後、計100名様にケーキをお持ち帰りいただけます。

◎事前予約の方限定。観覧は先着50名様。その他、50名様にも15時から順次、9階イベントホール内でお渡し。(要事前予約)
予約方法・詳細は大丸神戸店ホームページ「洋菓子フェスタ」をご覧ください。<https://www.daimaru.co.jp/kobe/>
予約開始：4月19日(水)10時から



〈バウムウントバウム〉(本高砂屋) 〈レブドゥシェフ〉(神戸洋菓子ボックス)
井谷 真一シェフ 高杉 良和シェフ 佐野 靖夫シェフ 福原 敏晃シェフ

5/4(木・祝) 11時~16時

神戸洋菓子職人道

5人のパティシエが、飴を主体とした作品をお客様の前で製作し、美しさを競います。作品は会期中、会場内に展示します。

5/6(土) 15時~16時30分

二人のパティシエパフォーマンス



洋菓子の国際大会「クープ・(アンリ・シャルパンティエ) (ケーキハウスツマガリ) デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティス 岩佐 康雄シェフフリー」で優勝した日本チームの一人〈アンリ・シャルパンティエ〉の鈴鹿成年シェフ、国内トップクラスの飴細工の技術を持つ〈ケーキハウス ツマガリ〉の岩佐康雄シェフ。洋菓子の街神戸を牽引されているお二人の、一度だけのマッチングです。スイーツを楽しみながら夢のようなひと時を。

◎参加費：税込3,500円 ※参加券販売は当日14時から

5/7(日) 15時・16時

JAZZ LIVE EVENT

「神戸ジャズ100周年」を記念するとともに、プロバンドの演奏が洋菓子フェスタを盛りあげます。

◎1階トアロード玄関横でも13時から開演。

第17回

デコレーションケーキコンテスト



「神戸ジャズ100周年」をテーマに、神戸らしいハイレベルな作品が集まります。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：5月3日(水・祝)→6日(土) ※最終日は17時まで。
◎結果発表：5月7日(日) ◎表彰式：5月8日(月) 15時30分から

神戸ジャズ100周年レコードジャケット&パネル展示

■4月26日(水)→5月8日(月) ※最終日は17時閉場
協力：ラジオ関西

昨年、開局70周年を迎えたラジオ関西が所有するジャズの名盤ジャケットを展示。神戸ジャズ100年の歴史をたどります。

お菓子とジャズの、スイートなセッション。

1923年日本初、ジャズのプロバンド演奏が神戸で行われてから今年で100年。洋菓子と共に、神戸カルチャーの両翼を担う甘美な世界へ。

工芸菓子展示

■5月3日(水・祝)→8日(月)

今回は「JAZZ・音楽」をテーマに製作した飴細工やシュガーデコレーションなどを展示します。

◎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「Oh! マイ! ジャズ!」

DAIMARU 神戸店

電話(078)331-8121 / 地2階~2階は10時~20時 3階~9階は10時~19時 レストラン街(9・10階)は11時~21時

洋菓子フェスタ in Kobe

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 サンテレビジョン ラジオ関西 Kiss FM KOBE
 協力：ジャズの街神戸推進協議会

入場
無料

4/26(水)→5/8(日) 大丸神戸店9階イベントホール

※最終日は17時閉場

◎混雑状況により、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。

Sweets Street

洋菓子フェスタにふさわしい神戸のお店から、代表作や限定スイーツを販売！
 イートインはもちろん、テイクアウトして、お家でもフェスタの気分を味わいましょう。

特別
出店

〈にしむら珈琲〉4/26(水)→5/1(月) ラストオーダー：18時30分

神戸で開花したコーヒー文化を牽引する名店がフェスタに登場。
 苦味系、マイルド系、酸味系のコーヒーとそれぞれに合う2種のケーキを
 組み合わせた3種のセットメニューをご用意。ケーキは〈セセッション〉から。
 ケーキセット(3種、いずれも飲み物+ケーキ2個) 各税込1,500円
 ※ケーキの組み合わせは変更できません。



A ビター珈琲
セット

◎にしむらカフェハウス
トルテ/ナッツたっぷりの
生地にザッハートルテ
由来の上掛け、珈琲ミル
クジャムをプラス。
◎ショコヴィーナートル
テ/チョコレート、柑橘、
カカオの絶妙なバランス。



B マイルド珈琲
セット

◎カーディナルシュニッ
テン/2種のストライプ
生地にクリームを重ねた
ウィーンの伝統菓子。
◎アプフェル・シュトル
ルーデル/ウィーンの代
表的銘菓に〈セセッション〉
特製クリームを添えて。



C フルーツー
珈琲セット

◎フレジエ/たっぷりの
苺と調和するココのある
クリームのハーモニー。
◎ベリーとピスタチオの
クグロフ/ピスタチオ生
地に様々なベリーを加え、
苺とルビーチョコでコー
ティング。



初 お取り寄せ

〈オリジンコウベ〉4/26(水)→5/8(月)

「パティスリーの街、神戸」そして「神戸
スイーツ」の魅力を広く世界に普及さ
せることを目的とし、2015年4月に発足
した、神戸を代表するパティシエ8人
によるプロジェクトです。それぞれのこ
だわりが詰まったオリジナルのクッキ
ー缶をこの機会に。

ORIGINE KOBE クッキーアソート
税込5,600円 ※各日なくなり次第終了。



初 出店

〈MOON〉4/26(水)→5/2(火)

ブッセ専門店の「生ブッセ」が神戸店
に初登場。しっとりとろけるビスキュ
イになめらかでコクのあるクリームを
サンド。さまざまな味が楽しめます。

生ブッセ(1個)
税込194円・税込216円
※価格は商品により異なります。



出店

〈ユーハイム〉4/26(水)→5/2(火)

日本で初めてバウムクーヘンを焼いた
お店。職人が一層一層丁寧に焼きあげ
た、焼きたてならではのほのかな温
かさ、しっとりふわふわの食感を。

職人バウム(1個)
税込432円



初 出店

〈ボンボンロケット〉5/3(水・祝)→8(月)

神戸六甲で2013年に開業したバター
サンドの専門店が神戸店に初登場。サ
クサクしたサブレードアアリーなバター
クリームをサンドした「Cream Sandies」
は豊富なフレーバーがそろいます。笑顔
になれるおいしさです。

Cream Sandies no.05 ピスタチオ
税込390円

その他 〈グランシュールカフェ〉〈ポッテガブルー〉〈シオヤチョコレート〉など期間中計20ブランド以上が登場。※期間はブランドにより異なります。詳細は大丸神戸店ホームページをご覧ください。

こどもの日スペシャル!

親子で鯉のぼりケーキを作ろう

5/5(金・祝) 11時30分～13時

講師 〈レブドゥシェフ〉
佐野 靖夫シェフ

ケーキはお持ち帰り
いただけます。

参加人数：15組30名様

(小学生以下のお子様1人と
その保護者1人で一組)

参加費：税込2,500円

●参加は事前予約限定。

予約は大丸神戸店ホームページ

「洋菓子フェスタ」から。

●予約開始は4月19日(水)10時から



シェフの講義&試食で楽しむ!! パティシエのケーキ講習会

参加券販売
(各日共通)

●午前の部：当日10時から
●午後の部：当日14時から いずれも9階イベントホール会場前
◎各回開始時間の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。

5/5(金・祝)◎15時～16時30分
〈ヴィタメール ジャパン〉
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



5/6(土)◎11時～12時30分
〈ユーハイム〉
尾下 学シェフ
テーマ ドイツ地方郷土菓子
「ボベス」



5/7(日)◎11時～12時30分
〈パティスリー モンプリュ〉
林 周平シェフ
テーマ 「タルト・オ・
フリユイ・フレ」

