

2024

洋菓子フェスタ in Kobe

4/24(水) → 30(火) 10時～19時 ※最終日は17時閉場

大丸神戸店9階 イベントホール/エスカレーター横特設会場

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

◎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。

入場
無料



4/24(水) 13時～14時

神戸マイスターによる
パフォーマンス

マイスターによるロールケーキの製作をご観覧の後、100名様にその場でお召しあがりいただきます。

◎観覧はオンライン予約の先着100名様限定。
予約方法は神戸大丸ホームページをご覧ください。

https://www.daimaru.co.jp/kobe/
予約開始：4月12日(金)10時



〈バウムクーハルトバウム〉
井谷 真一シェフ



〈レーブドゥ・シェフ〉
佐野 靖夫シェフ



〈神戸洋菓子 ボックサン〉
福原 敏晃シェフ

4/25(木) 11時～16時

神戸洋菓子職人道

パティシエが、餡をメインに使っ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。

4/27(土) 15時～16時30分

二人のパティシエ
パフォーマンス

「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」で団長を務め金賞など多数の受賞歴を持つ〈アンリ・シャルバンティエ〉の駒居 崇宏シェフ。国内トップクラスの餡細工の技術で牽引する〈ケーキハウス ツマガリ〉の工芸マイスター 岩佐 康雄シェフ。洋菓子の街神戸を担うお二人のマッチングです。スイーツをいただきながら夢のようなひと時を。

◎参加費：税込3,500円 ◎参加はオンライン予約者限定。
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：4月12日(金)10時

※参加費は当日会場でお支払い。※開始時間の20分前までに9階会場にお集まりください。整理番号順にご案内します。



〈アンリ・シャルバンティエ〉
駒居 崇宏シェフ



〈ケーキハウス ツマガリ〉
岩佐 康雄シェフ

第18回 デコレーション
ケーキコンテスト

「スポーツで人とつながる・街とつながる」をテーマに阪神間のパティシエや学生が製作した数々の作品を展示。お客様にも審査員として優れた作品を選び、投票していただきます。

■投票期間：4月24日(水)→28日(日)17時まで
■結果発表：4月29日(月・祝) ■表彰式：4月30日(火)15時30分



第17回(2023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
梅田 憲男 作

フロイドリーブ100th.

■4月24日(水)→30日(火) 10時～19時

※最終日は17時閉場

■9階エスカレーター横特設会場

神戸で愛されるフロイドリーブが今年、創業100周年を迎えました。アニバーサリー限定商品を販売するほか、その歴史やスピリットを伝える特別写真展を開催します。



私にとって、
これが最高のパフォーマンス。

笑顔になれたり、時には勇気が出てきたり。

スイーツとスポーツの共通点は私たちの毎日に小さな彩りを添えてくれるところ。

ゴルフ、サッカー、マラソンなど、多くのスポーツの日本発祥の地と言われる「神戸の街から、京阪神のシェフが腕を奮うスイーツの祭典、いよいよ開幕です。」

工芸菓子展示

■4月24日(水)→30日(火)

「スポーツで人とつながる・街とつながる」をテーマに製作した、餡細工やシュガーデコレーションの作品がご覧いただけます。

◎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「飛翔」

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

2024 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

◎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。

4/24(水) → 30(火) 10時～19時 ※最終日は17時閉場

大丸神戸店9階イベントホール/エスカレーター横特設会場

●いずれも写真はイメージです。

入場無料

イベント、出品ブランドなど詳細は大丸神戸店ホームページをご覧ください。
 4月9日(火)公開。



コチラからも

Sweets Street 地元兵庫・神戸を中心とした洋菓子はもちろん、「焼き立て」のフィナンシェやパイ、その場で楽しめるジェラートも! おなじみの味、初めての味に会いに来て!

実演販売



〈アンドアールグレイ〉

天然ベルガモット香るアールグレイ専門店の〈アンドアールグレイ〉から、まるでモンブランみたいな新感覚の濃厚ティーデザート「究極のImmジェラート」が登場。

実演販売



〈アンリ・シャルパンティエ〉

1975年発売以来、素材や製法にこだわり続け、おいしさを追求したアンリ・シャルパンティエの自信作「フィナンシェ」。会場にオープンを設置し、焼き立てをご提供。

お取り寄せ販売



〈ORIGINE KOBE〉
(オリジンコウベ)

オリジンコウベの8人のシェフそれぞれの個性が光る、スペシャルな焼き菓子の詰合せ。
 洋菓子フェスタ in Kobe限定焼き菓子セット 税込3,240円
 ※各日なくなり次第終了。

実演販売



初出店
 〈BRUN〉

2023年10月に西元町にオープンした神戸で話題のドーナツ専門店。ひとつひとつ自家製で手作りのドーナツ。カリッ、モチッと食感の素朴な味わい。

実演販売



〈Bean to bar NAGANO〉

神戸住吉発、クラフトチョコレート専門店が「厳選したカカオスイーツ」をお届け。軽い口溶けと濃厚かつ清涼感ある削り立てショコラ氷。



初出店

〈makostandard〉

4/27(土)限り
 厳選した素材を手間暇かけて作るこだわりのスイーツ。店主がぜひ味わってほしい焼き立てのフィナンシェを中心にラインアップ。



〈MOON〉

ふわっ、とろっ…しっとり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した、ブッセ専門店のこだわりの生ブッセ。



初出店

〈プノール〉

カヌレ&キャラメルを通じて「小さな幸せを届けたい」、そんな想いからはじまった神戸北野発祥のお店。



〈ケイクスタンド〉

4/28(日)限り
 神戸北野にあるパティスリーカフェ。いろいろな味を楽しめる可愛いクッキー缶や焼き菓子が登場。

その他、●〈ユーハイム〉煮りんごどろりのアップルパイ ●〈ナッツラボ〉ナッツアイス ●〈ハイジ〉アルハンブラ など、計20ブランド以上が登場。

教えてシェフ!

親子で参加 ケーキ教室

4/28(日)

◎15時～16時30分

講師 〈レブドゥ シェフ〉
 佐野 靖夫シェフ



4/29(月・祝)

◎15時～16時30分

講師 〈ヴィタメル・ジャポン〉
 置山 太仁シェフ



いずれも出来上がった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3,000円

◎参加はオンライン予約者限定。
 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: 4月12日(金)10時
 ※参加費は当日会場でお支払い。※開始時間の20分前までに9階会場にお集まりください。整理番号順にご案内します。



シェフの講義&試食で楽しむ!



パティシエのケーキ講習会

参加人数: 各回30名 参加費: 税込1,500円 ※お一人様につき、2名までのお申し込み。
 ◎参加はオンライン予約者限定。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: 4月12日(金)10時
 ※参加費は当日会場でお支払い。※開始時間の20分前までに9階会場にお集まりください。整理番号順にご案内します。

4/26(金)

◎11時30分～13時

〈パティスリー モンブリュ〉
 林 周平シェフ



テーマ バナナのムースリース



4/28(日)

◎11時30分～13時

〈ユーハイム〉
 尾下 学シェフ



テーマ カーディナル シュニッテン



◎15時～16時30分

〈レブドゥ シェフ〉
 片山 陽介シェフ



テーマ おうちで作ろう! ケーキ屋さんの苺パフェ



4/29(月・祝)

◎11時30分～13時

〈ケーキハウス ツマガリ〉
 津田 良行シェフ



テーマ オムレット

