

2025

洋菓子フェスタ in Kobe



4/23(水)→29(火・祝)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

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

入場無料

4/23(水) 13時～14時

神戸マイスター

4名によるパフォーマンス

100名のお客様の前で、マイスターが「長～いエクレー」を製作、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11日(金) 12時から



〈バウムウントバウム〉
井谷 眞一シェフ



〈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



〈本高砂屋〉
高杉 良和シェフ

4/24(木) 11時～16時

神戸洋菓子職人道

4人のパティシエが、飴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。

4/26(土) 15時～16時30分

二人のパティシエパフォーマンス

国内トップクラスの飴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。〈ユーハイム〉桐山正浩シェフは数々のコンテストに出場。多くの受賞歴を誇ります。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ときを。

◎参加費：税込3,500円

◎参加お申し込みは神戸大丸ホームページ「洋菓子フェスタ」から

お申し込み開始：4月11日(金) 12時から



〈ユーハイム〉
桐山 正浩シェフ



〈ケーキハウス ツマガリ〉
岩佐 康雄シェフ

第19回

デコレーションケーキコンテスト

「街から街へ～人・笑顔・幸せを運ぶ～」をテーマに阪神間のパティシエや学生が製作した作品を展示。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23日(水)→27日(日)17時まで

■結果発表：4月28日(月)

■表彰式：4月29日(火・祝) 15時30分



第18回(2024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
ウィタメル・ジャポン
香川敦郎 作



神戸から憧れの空へ、
スイートトラベル。

開港以来、国際都市としてさまざまな西洋文化を取り入れ、育てて来た神戸に、4月、国際チャーター便が就航しました。旅への憧れやときめきをシェフ達が、味わいやカタチ、香りなどさまざまな表現する今年のフェスタ。いよいよ開催です。

工芸菓子展示

■4月23日(水)→29日(火・祝)

「街から街へ～人・笑顔・幸せを運ぶ～」をテーマに製作した、飴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

工芸マイスターノ

岩佐康雄 作「ワン・トラベル」



DAIMARU 神戸店

電話050-1781-5000 / 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

2025

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。

4/23(水)→29(火・祝)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

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8日(火)公開。



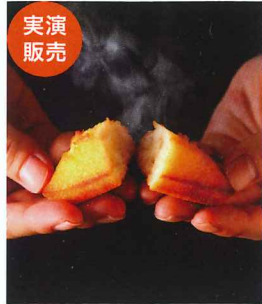
コチラからも

Sweets Street 地元兵庫・神戸を中心とした洋菓子はもちろん、「焼きたて」のフィナンシェやラスク、その場で楽しむソフトクリームも! おなじみの味、初めての味に会いに来て!



<& EARL GREY>
アールグレイのお茶やスイーツをお届けするアールグレイ専門店から、4種の人気ソフトクリームが登場。ソフトクリーム(アールグレイリッチミルク・パタフライピーアールグレイ・ローズティー・珈琲アールグレイ) 各税込648円

実演販売



<アンリ・シャルパンティエ>
焼きたてのフィナンシェは、香り高いアーモンドの風味と発酵バター豊かなコクがふわっと広がります。焼きたてならではの香りと風味を、ぜひ一度ご賞味ください。
焼きたてフィナンシェ (1個) 税込216円

実演販売



<カカオもの>
兵庫区東山商店街にある、発酵カカオ豆を中心に世界のチョコレートをそろえたセレクトショップ。オリジナルの「カカオだま」は人気の一押しアイテム。
カカオだま (68g) 税込2,430円

実演販売



<makostandard>
素材を生かし、鮮度にこだわった手作りならではのお菓子たち。北海道産発酵バターで作る自家製クロワッサンに、香り豊かなメープルシロップを絡め焼き上げたラスクを実演販売。
焼き立てメープルクロワッサンラスク(70g) 税込800円

実演販売



<Imo Kuri Nankin ASHIYA>
サツマイモを中心にかぼちゃ、栗の風味を大切に作るお菓子。素材の持つ自然な甘さを生かしています。長期低温熟成で完熟させたサツマイモのパフェは、特におすすめ。
完熟おさつパフェ (1個) 税込700円

初出店



<BonbonROCKett>
神戸六甲のバターサンド専門店。クリームサンドイーズはエアリーなバタークリームと、サクサク食感のサブレが自慢。
Cream Sandies
ピスタチオ(1個) 税込430円

初出店



<生ブッセ専門店 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。こだわりのブッセ専門店から、大粒で強い甘味が特徴の熊本産利平栗ペーストを加えたクリームをサンドした、モンブランを。
モンブラン(熊本利平栗使用、1個) 税込216円

初出店



<ametista>
厳選したカカオ豆を使用、焙煎からの工程をすべて店内で行うチョコレート専門店。産地による味や香りの個性が楽しめます。
ベンチェ 70% ベトナム 税込1,600円

初出店



<CÔNE>
「うちでも、気軽にスタンドでも」をコンセプトに2022年、三宮に開業。「Bon voyage」はお菓子でフランスを旅するような地方色を生かした焼き菓子を詰めました。
クッキー缶/Bon voyage (ボン ヴォワイヤージュ) 税込3,600円

この他<BRUN><vanilla enlacio><café haru_sakura okamoto><菓子工房ecca> など計20ブランド以上が登場。

◎「親子で参加 ケーキ教室」「パティシエのケーキ講習会」とも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11日(金) 12時から ※参加費は当日会場でお支払い。※開始時間の15分前までに9階会場にお集まりください。

教えてシェフ!

親子で参加 ケーキ教室

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4,000円

4/26(土)
◎11時30分～13時
<ヴィタメール・ジャポン>
置山 太仁シェフ

4/27(日)
◎11時30分～13時
<ケーキハウス ツマガリ>
西村 潤司シェフ

◎15時～16時30分
<レーブドゥシェフ>
佐野 靖夫シェフ

◎11時30分～13時
<ユーハイム>
松本 徹シェフ

◎15時～16時30分
<神戸洋菓子ボックス>
福原 敏晃シェフ

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2,500円

4/25(金)
◎11時30分～13時
<パティスリー モンプリエ>
林 周平シェフ

◎15時～16時30分
<レーブドゥシェフ>
片山 陽介シェフ

4/28(月)
◎11時30分～13時
<ユーハイム>
松本 徹シェフ

◎15時～16時30分
<神戸洋菓子ボックス>
福原 敏晃シェフ