

2019 洋菓子フェスタ in Kobe

入場
無料

5月1日[水・祝] ▶ 7日[火] 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
後援：兵庫県、神戸市、神戸商工会議所、(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



それは、
未来へと
続いていきます。

今回は「平成の歴史をふりかえって
〜新元号にちなんで、新時代へのおくりもの〜」を
テーマに神戸、阪神間のパティシエによる
工芸菓子の展示とデコレーションコンテストを開催。

初登場!

「神戸洋菓子職人道」

◎5月2日(木・休) 11時～16時
◎9階イベントホール

神戸初、大型給細工実技コンテストを開催。

選抜された5人のパティシエが、5時間に
わたって技を競います。

作品が目の前で出来上がっていく様子をご覧ください。
晴れの第一回、優勝を手にするのは誰でしょう。

第14回 デコレーションケーキ コンテスト

「平成の歴史をふりかえって～新元号に
ちなんで、新時代へのおくりもの～」を
テーマに、パティシエ達が作品を披露し
ます。優れた作品をお選びいただき、会
場内に設置された投票箱にご投票ください。

- 投票期間 5月1日(水・祝)→5日(日・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6日(月・振休)
- 表彰式 5月7日(火)
15時30分～16時30分/
9階イベントホール内



第13回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
神戸国際調理製菓専門学校
船引 美希 作

◎工芸菓子製作 ケーキハウスツマガリ 工芸責任者 岩佐 康雄 作「古代から現代」

DAIMARU 神戸店

電話(078)331-8121/10時→20時 9・10階レストランフロアは11時→21時

2019 洋菓子フェスタ

in Kobe

5月1日[水・祝] ▶ 7日[火] 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

毎回大人気のイートインコーナーには、神戸と兵庫県下の人気ショップが登場。



イートインコーナー ◎各日10時30分～17時 ※最終日は16時閉場 ◎9階イベントホール

※ラストオーダーは開場の30分前

- ア・ラ・カンパニユ ●ケーキハウスショウタニ ●神戸洋菓子 ボックサン ●ハナフル
- ファクトリーシン ●フルーツデザート専門店キュタモ ●アンテノール
- グレゴリーコレ ●パティスリー-en-nui (アンニュイ) ●ラトリエドウ マッサ
- レーヴドゥ シェフ ●ショコラ リバブリック ●モルトクオーレ

※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。

●色とりどりのスイーツの中から
お選びいただいたケーキ2点
+ 飲物

税込1,200円

※時間帯によ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。※数に限りがございます。ケーキがなくなり次第終了。

EVENT



4人のパティシエによる

パフォーマンス ◎5月1日(水・祝) 13時～14時
◎9階イベントホール

前回1階で開催し、大好評を得たパフォーマンスを
オープニング日に開催します。



〈バウムクーヘン〉 井谷 真一シェフ
〈本高砂屋〉 高杉 良和シェフ
〈レーヴドゥ シェフ〉 佐野 靖夫シェフ
〈神戸洋菓子 ボックサン〉 福原 敏亮シェフ

TOPIC



〈ナガタタン〉

北海道産生クリームを使用したバタークリームを、ザクザク食感のクッキーでサンド。6種のフレーバーを!

●タタンズダックス(ピスタチオ、ベリーベリー、キャラメルナッツ、ローストチョコ、トロピカル、ラムレーズン) 各税込291円



〈プレスバターサンド〉

オリジナルのプレス機で挟み焼きした、サクサクのクッキーに、バタークリーム&バターキャラメルをサンド。

●バターサンド(9個入り) 税込1,710円



〈フルーツデザート専門店 キュタモ〉

若屋にオープンした話題のショップが初登場。色とりどりのフルーツを使ったケーキをはじめ、ジャムやフルーツポンチなどを販売。

〈実演販売〉 ●いちごカフェ 各日限定数200 税込972円
●フルーツポンチ 税込864円
●無添加手作りレモンジャム 税込540円(ほか)

〔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40名

参加費：税込550円(ドリンク付き)

5/3 金祝

午前の部：10時30分から

〈パティスリー-AKITO〉
パティシエ 田中 哲人氏
「ミルクジャムの応用」

午後の部：14時から

〈レーヴドゥ シェフ〉
パティシエ 片山 陽介氏
「初夏を感じるひんやりスイーツ」



田中 哲人

片山 陽介

5/4 土祝

午前の部：10時30分から

〈神戸風月堂〉
パティシエ 西村 潤司氏
「藤本ファームの神戸苺を使ったロールケーキ」

午後の部：14時から

〈ヴィタメール・ジャポン〉
パティシエ 清水 隆史氏
「母の日のスペシャルティ」



西村 潤司

清水 隆史

5/5 日祝

午前の部：10時30分から

〈アンリ・シャルパンティエ〉
パティシエ 駒居 崇宏氏
「フィナンシェの可能性」

午後の部：14時から

〈ユーハイム〉
パティシエ 栢山 正浩氏
「フランス菓子とバウムクーヘンの出会い」



駒居 崇宏

栢山 正浩

5/6 月振休

午前の部：10時30分から

〈パティスリークリ〉
パティシエ 栗原 栄徳氏
「パン・デビス」

午後の部：14時から

〈ケーキハウス ツマガリ〉
パティシエ 津田 良行氏
「抹茶のロールケーキ」



栗原 栄徳

津田 良行