

# 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[日] 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 ●神戸洋菓子ボックス ●ハナフル
- ファクトリーシシ ●フルーツデザート専門店キュダモ ●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) ●ラトリエドゥ マッサ
- レーヴドゥ シェフ ●ショコラ リパブリック ●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。



〈バウムウンテンバウム〉  
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



〈神戸洋菓子ボックス〉  
福原 敏晃シェフ

## TOPIC



### 〈ナガラタタン〉

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 キュダモ〉

昔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、ジャムやフルーツボンチなどを販売。

〈美演販売〉●いちごパフェ 各日限定数200

税込972円

〈一例〉●フルーツボンチ 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