

〈8/1(水)～8/6(月)〉神戸スイーツサマーフェスタ in そごう神戸店
第12回 定例研究会「サマースクール」開講
スイーツ&ドリンク付

そごう神戸店と神戸スイーツ学会による
はじめてのコラボレーションイベント
「神戸スイーツサマーフェスタ」。
6日間連続日替わりで楽しめる定例研究会も
はじめての試みです。
沢山の皆さんに神戸スイーツ学会を
周知して頂くために、
神戸スイーツの魅力あふれる
コンテンツを集めました。

8/1(水)「神戸スイーツ入門」 定員30名

〈開催時間〉10:30-11:30 一般 ¥2,000
〈会場〉そごう神戸店本館9階 催し会場 会員 ¥1,000



知ればより美味しい!
神戸の職人の生き残りをかけた
スイーツ業界の仕組みについて

講師 奈良産業大学ビジネス学部専任講師
森元 伸枝

神戸の洋菓子がおいしい理由は3つあります。一つ目はおいしい洋菓子に欠かせない食材を調達してくれる原材料業者が職人の周辺にいること。二つ目は「おいしい」とはどういうものかをきちんと評価できる目利きのきくお客さんの存在。三つ目はおいしい洋菓子をつくる職人が上手においしい洋菓子をつくれる職人を再生しているということです。今回は、三番目の「職人の育成」が神戸の洋菓子業界の中でどのようになされているのかというお話をしたいと思っております。

8/2(木)「唾液と味覚」 定員30名

〈開催時間〉10:30-11:30 一般 ¥2,000
〈会場〉そごう神戸店本館9階 催し会場 会員 ¥1,000



おいしさを“味わう”ために
重要な役割を果たす唾液。
今日からできる舌体操に挑戦!

講師 大谷歯科医院 歯科医師
大谷 文子

味わいのある食生活を過ごす為には、次の3つのポイントがあります。①美味しい口②動く口③食べる口、このひとつが欠けても正常な唾液が出ず、せつかくのご馳走が台無しになってしまいます。それほど健康的な唾液は、味覚を大きく変える鍵を握っています。ストレス時代に生きる私達ですが、少し皆様に味わえるという事について考えていただき、今日から実践できるお口のケアと舌体操方法をご紹介しますので頂きます。

8/3(金)「洋菓子のパッケージ」 定員30名

〈開催時間〉10:30-11:30 一般 ¥2,000
〈会場〉そごう神戸店本館9階 催し会場 会員 ¥1,000



「美しく」「旨しく」見える
洋菓子パッケージの
機能について

講師 神戸芸術工科大学
プロダクトデザイン学教授
大田 尚作

一般的にパッケージの機能としては、内容物の「保護」「装飾」「内容物の説明」などの目的が考えられます。いくつかの現状のパッケージ商品の紹介を通して、ともすれば、コスメ商品と同様に過剰になりがちな洋菓子のパッケージについて、どうあるべきかを皆さんと一緒に考えていきたいと思っております。会場で展示販売される洋菓子を事例として、色や形、材質・印象などについて、会場の皆さんの嗜好とメーカーの嗜好との一致点・差異点についてもコメントしていきます。

8/4(土)「アレルギーフリーのスイーツ」 定員50名

〈開催時間〉14:00-15:00 一般 ¥2,000
〈会場〉神戸国際会館 7階704号会議室 会員 ¥1,000



卵と牛乳を一切使わない
アレルギーフリーの
シェフのアイスクリーム

講師 レープドゥシェフ オーナーパティシエ
佐野 靖夫

「食品アレルギーを持つ子供たちにも、アイスクリームの美味しさを味わってほしい」との願いから誕生した、卵と牛乳を一切使わないアイスのお話です。牛乳に替わる素材として豆乳に決めた後、何よりも「美味しい」といえる最適な配合を見つけるのに、莫大な時間と体力が必要でした。美味しそうにアイスクリームを食べる子供たちの顔を想いながら開発を続け、1年後にやっと納得の出来るアイスクリームが完成するまでのストーリーを、実際にアイスを試しながらお話します。(聞き手: 関西スイーツ代表 三坂美代子) ※お土産付!

8/4(土) 体験教室「アイシングクッキー」 定員30名

〈開催時間〉10:30-12:30 一般 ¥3,000
〈会場〉神戸国際会館 704号会議室 会員 ¥1,000



「マリン」がテーマ・
アイシングクッキー作りに挑戦!

講師 東京シュガーアート
仁井 幸子

手軽に楽しめるアイシングに挑戦します。クッキーを夏らしくかわい「マリン」に仕上げます。完成したアイシングクッキーはケースに入れてお持ち帰り頂きます。協力: Joieriche DEUXIEME



※スイーツ&ドリンクはございません。 ※お土産付!

8/5(日)「スイーツと珈琲」 定員50名

〈開催時間〉13:00-14:00 一般 ¥2,000
〈会場〉神戸国際会館 7階704号会議室 会員 ¥1,000



珈琲がどこまでスイーツを
美味しく演出できるか?
珈琲味のスイーツの魅力とは?

講師 「あまから手帖」編集顧問
門上 武司

ゲスト: グリーンズコーヒーロスター
代表取締役 藤(い)お 康孝氏

珈琲の品種や産地、焙煎によってその味は大きく異なります。様々なスイーツとの相性を考えるとき、組み合わせの基本となる考え方がきつとあるはず。季節感や食材、液体、固体、さらに食感など、多くの要素を分析しながら一緒に考えましょう。ゲストに神戸元町のグリーンズコーヒーロスター藤社長をお迎えし、同社のコーヒーゼリーを試しながら、珈琲のプロのご意見も伺います。 ※お土産付!

8/6(月)「ワインとスイーツ」 定員30名

〈開催時間〉10:30-11:30 一般 ¥2,000
〈会場〉そごう神戸店本館9階 催し会場 会員 ¥1,000



「ワインとスイーツ」
どちらも好きな方のための
両者の共通点と愉しみ方について

講師 神戸ワイン醸造アドバイザー
佐々木 佳津子(旧姓:渡辺)

神戸ワイナリーでは、様々なスタイルのワインを造っています。以外に知られていない極甘口のデザートワイン、ソフトな甘口白ワイン・リースリング、などなど。そのワインの中に隠された香りをヒントにスイーツとの共通点を探っていきます。ワインテイティングのトレーニングに使用する香りのサンプルを使って、ワインとスイーツに共通する香りを見つけてみましょう。そしてワインとスイーツ、お互いの相性がいかに体験してみましょう。これからのワイン・スイーツ生活がより楽しい、充実した時間になります。アフタヌーンティからアフタヌーンワインへ。

▶アクセスMAP



》そごう神戸店
阪急・阪神・地下鉄・ポートライナー 三宮駅、
JR 三ノ宮駅より徒歩4分

》神戸国際会館
阪急・阪神・地下鉄・ポートライナー 三宮駅、
JR 三ノ宮駅より徒歩5分

お問合せ NPO法人 神戸スイーツ学会 事務担当: 株式会社 CUADRO 三坂・小椋 ※詳しくは学会ホームページ www.kobe-sweets.org をご覧ください。
TEL:06-6809-1703 E-mail: info@kobe-sweets.org 協賛: 公益財団法人 神戸市産業振興財団/「関西スイーツ」kansaisweets.com

学会へのご参加は下記申込書に記入の上、FAXでお申し込みください。

FAX: 06-6809-1704

氏名	団体・企業名	
TEL	E-MAIL	
人数	名	会員種別 正会員 ・ 賛助会員 ・ 一般
受講希望日	<input type="checkbox"/> 8/1(水) <input type="checkbox"/> 8/2(木) <input type="checkbox"/> 8/3(金) <input type="checkbox"/> 8/4(土) <input type="checkbox"/> 8/5(日) <input type="checkbox"/> 8/6(月) <input type="checkbox"/> アイシングクッキー体験教室 <input type="checkbox"/> 8/4(土)	