

# 神戸スイーツサマーフェスタ

◎8月1日(水)～6日(月) ◎本館9階＝催会場 ※最終日は午後6時閉場

主催:神戸スイーツ学会 協賛:公益財団法人、神戸市産業振興団、「関西スイーツ」kansaisweets.com



## そごう神戸店 × 神戸スイーツ学会

神戸スイーツ学会は、研究者、お菓子屋さん、その関係者、「神戸スイーツ」をこよなく愛する一般市民が、市民の文化であり産業である「神戸スイーツ」をどうすれば一層元気に盛り上げ、より素晴らしいものにする事ができるのか、スイーツで豊かな生活を実現できるかを一緒に考え、行動するために設立されました。「神戸スイーツ」の総合的研究を行い、その成果を刊行物として発行するなど学術的な取り組みを支援していきます。活動を通じて、ライフスタイルを豊かに彩る「神戸スイーツ」の食文化への理解を高めながら、より活力のある産業として振興をはかり、地域社会に広く貢献することが神戸スイーツ学会の目的です。



## 神戸を代表する人気ブランド、注目の新ブランドのスイーツが集結!

今、地元神戸で話題のニューショップが登場。

- 神戸東灘区 パティスリー エイル
- 西宮 パティスリー ジャンティーユ
- 神戸須磨区 パーティークイン ※8月1日(水)・2日(木)限定
- 神戸西区 パティスリードパリ アレビアント
- 神戸垂水区 バタフライ エフェクト ※(A)8月5日(日)限定

おひとつからでも楽しめる。地元神戸の多彩な味を自由にセレクト。100種類のゼリー&クッキー

- 【出品ブランド】
- ・グレゴリー・コレ
- ・イグレックプリュス+
- ・ポートピアホテル
- ・パティスリープラザース
- ・神戸洋菓子ポックサン
- ・レーブドゥシェフ
- ・パティスリーミラヴェイユ
- ・ル ハルミツ
- ・ジョワリッシュ
- ・ユーハイム
- ・セセッション

人気ブランドから夏のNEWスイーツを出品。

- レーブドゥシェフ / シェフのデザートパルフェ・ロールアイスクリームケーキ(カット) など
- モンブラン KOBE / すっぴんマダムプリン
- 神戸洋菓子ポックサン / 神戸スイーツ学会サマーロール

そのほかの店出ブランド  
西宮 アンジー/クッキー

会場内でも楽しめる人気の神戸スイーツ。

- 神戸ユーハイム / 豊富なトッピングで楽しめる「バウムクーヘンバイキング」
- 御影高杉 ※8月4日(土)～6日(月)限定 / 御影本店限定メニュー「ミルフィーユ・オフリュイティエセット」
- モロゾフ ※8月1日(水)～3日(金)限定 / 「カスタードプリン・アイスクリームパフェ アイスティエセット」



## 【神戸スイーツ学会】第12回定例研究会「サマースクール」

【セミナー会場】会場① そごう神戸店 本館9階＝催会場 各回約60分 会場② 神戸国際会館7階＝704号会議室  
【参加費】一般:2,000円 会員:1,000円 【定員】各回30名さま  
●いずれもスイーツ・ドリンク付き※【体験教室】アイシングクッキーは除きます。

**8月1日(水)** 神戸スイーツ入門  
午前10時30分から  
講師 奈良産業大学 ビジネス学部専任講師 森元 伸枝  
会場①  
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

**8月2日(木)** 唾液と味覚  
午前10時30分から  
講師 大谷歯科医院 歯科医師 大谷 文子  
会場①  
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!

**8月3日(金)** 洋菓子のパッケージ  
午前10時30分から  
講師 神戸芸術工科大学 プロダクトデザイン学科教授 大田 尚作  
会場①  
「美しく」「旨しく」見える洋菓子パッケージの機能について

**8月4日(土)** <体験教室> アイシングクッキー  
午前10時30分から (約120分)  
講師 東京シュガーアート 仁井 幸子 ※お土産付!  
会場②  
「マリン」がテーマ・アイシングクッキー作りに挑戦! 協力: Joieriche DEUXIEME ※スイーツ&ドリンクはございません。

**8月4日(土)** アレルギーフリーのスイーツ ※お土産付!  
午後2時から  
講師 レーブドゥシェフ オーナーパティシエ 佐野 靖夫  
聞き手: 関西スイーツ代表 三坂美代子  
会場②  
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

**8月5日(日)** スイーツと珈琲  
午後1時から  
講師 「あまから手帖」編集顧問 門上 武司  
会場②  
ゲスト: グリーンズコーヒーロースター 代表取締役 巖(いわお) 康孝氏 ※お土産付!  
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?

**8月6日(月)** ワインとスイーツ  
午前10時30分から  
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)  
会場①  
「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楽しみ方について

【お問い合わせ・お申し込み】神戸スイーツ学会  
電話 06(6809)1703(直通) 株式会社CUADRO 担当:三坂・小椋 受付時間:月曜日～土曜日 午前10時～午後6時