



神戸から世界へ！スイーツ情報を発信

## リトル神戸の「スイーツ講習会」復活！！

### 第1回 9月19日「神戸産いちじくを使った講習会」



神戸洋菓子ボックスの福原 敏晃シェフと、パティスリーAKITOの田中 哲人シェフによる魅惑のコラボレーション講習会！※福原シェフと田中シェフの講習会は11月にも開催予定

【日時】2021年9月19日(日)(1)10:00~13:00(2)13:30~16:30

※定員各12名 ※お子様の参加は不可

【場所】ボックス東須磨本店～神戸市須磨区堀池町 2-1-25(山陽電鉄東須磨駅 南口改札徒歩1分)【スケジュール】●パティスリーAKITO・ミルクジャム:シェフのデモンストレーション→少量をお持ち帰りいただけます。いちじくのジャム:3個のいちじくを使い、1人1鍋で実習。→お持ち帰り(ジャムの瓶は各自でご用意ください:200g×2本) ●ボックス・いちじくタルト:シェフのデモンストレーションの後、実習→4号サイズ1台をお持ち帰りいただけます。※午前、午後共通。【おみやげ】ミルクジャム(少量)、いちじくのジャム・いちじくタルト(4号サイズ1台)

【お持物】ジャムの瓶(200g×2本)・マスク・エプロン・筆記用具・タオル

【受講費】5,500円(税込)【お申込方法】インターネット【お申込期限】9月13日(月)

【お支払方法】銀行振込、クレジットカード※お振込みの詳細につきましては、お申込み後、別途メールにてお知らせいたします。

※お振込み完了後、予約完了となります。

お申込みはこちら！⇒



### 第2回 10月23日「神戸マイスター高杉シェフのトークショー&講習会」



#### 第2回講習会は神戸マイスター高杉 良和シェフによるトークショー&スイーツ試食会！

※高杉シェフの講習会は2022年1月にも開催予定

【日時】2021年10月23日(土)(1)10:30~12:30(2)14:00~16:00

※定員各20名※お子様の参加は不可

【場所】エルベ料理教室 神戸三宮教室:神戸市中央区京町78 三宮京町ビル2階(JR三ノ宮駅、地下鉄三宮駅から徒歩7分)

【内容】(高杉良和シェフがトークショー)お菓子作りにはかかせないフルーツへのこだわり、またお菓子作りへの情熱、シェフの近況など(スイーツ試食会)神戸産のいちじくを使用したミルフィーユのデモンストレーション(午前、午後共通)

【おみやげ】レシピ、神戸産のいちじく※天候状況によりいちじくをご用意できな

い場合は、他の果物に変更させていただきます。どうぞご了承ください。

【受講費】4,400円(税込)【お申込方法】インターネット

【お申込期限】10月15日(金)【お支払方法】銀行振込、クレジットカード※お振込みの詳細につきましては、お申込み後、別途メールにてお知らせいたします。※お振込み完了後、予約完了となります。

お申込みはこちら！⇒



いずれの講習会も、キャンセルは原則お受けできかねますので、ご了承ください。ボックス、AKITO各店舗でのご予約は承っておりません。

お問合せ

株式会社リトル神戸

神戸市中央区京町78 三宮京町ビル2F

📍 <https://littlekobe.jp> ☎ 078(332)2337