



アヲハタ ジャムデッキ

2017年
11月25日
(土)

アヲハタジャムを使って 親子でクリスマスケーキづくり

当イベントでは、「アヲハタ まるごと果実」を使用し、クリスマスシーズンにぴったりの「ブッシュ・ド・ノエル」づくりに親子でチャレンジしていただきます



〈まるごと果実のブッシュ・ド・ノエル〉

オレンジママレードを使って柑橘風味に仕立てたスポンジケーキに、みずみずしい果実感ある「アヲハタ まるごと果実」を生クリームとともにたっぷり巻き込み、ガナッシュクリームで仕上げます。

講師ご紹介



たかの よしひで
高野 恭秀
製菓衛生師
1級菓子技能士

埼玉県生まれ 東京・中野フランスレストラン・菓子「凱旋」にてお菓子の道に入り、東京製菓専門学校を卒業。株式会社プリンスホテルに入社、高輪・新高輪プリンスホテルへ配属。婚礼・宴会・レストランデザートなどに従事し、キャリアを積む。ホテル時代には郷ひろみ始め、多くの芸能人・スポーツ選手のウエディングケーキも手がける。

2008年鈴峯女子短期大学食物栄養学科に製菓コースが誕生する際、教授として就任。2017年の退任後は、広島市中区にあるパティスリー「パンフルート (Panflute)」にてパティシエを務める。



**往復はがきでのお申し込み先
お問い合わせ**

アヲハタ株式会社

総務部 広報企画 田中・藤井

〒729-2392 広島県竹原市忠海中町1-1-25

TEL(0846)26-0111

開催概要

開催日	2017年11月25日(土)
時間	午前の部 9:30~12:00 午後の部 13:30~16:00 ※終了時間が前後することがあります。
開催場所	アヲハタ ジャムデッキ (広島県竹原市忠海中町1-2-43)
定員	午前の部・午後の部 各回8組 16名様
対象	小学生または中学生とその保護者のペア (2人1組) ※参加者以外の同伴はご遠慮ください。
参加費	1組2,000円 (消費税込・お土産付)
申込方法	ホームページまたは往復はがきにてお申込みください。

★ホームページからのお申込み

当社ホームページの「お問い合わせ」ページの「お問い合わせフォーム」 (https://www.aohata.co.jp/cgi-bin/ci004_inquiry/form.cgi) に必要事項をご入力ください。



お問合せページ
QRコード

★往復はがきによるお申込み

往復の裏面に必要事項をご記入のうえ左下の住所までお送りください。

【お申込み時の必要記載事項】

①氏名、②年齢、③性別、④住所、⑤電話番号、⑥11月25日イベント参加希望、⑦午前の部または午後の部どちらを希望するか、⑧ペアの方の氏名・年齢・性別 (ホームページからお申込みの場合、⑥⑦⑧の項目は「お問い合わせ内容」の欄にご入力ください。)

※1…電話番号は、イベント当日に連絡をとれる番号 (携帯電話) をご記入ください。

※2…応募者多数の場合は抽選となります。当選結果は、メールまたは返信はがきにて2017年11月15日(木)までにご連絡します。

募集締切 2017年11月10日(金)必着

