

4/20
(土)



じっくり基本の製菓技術を学ぼう！
バターの香り豊かなマドレーヌ！
2種類作ってお持ち帰り！

5/11
(土)

プレミアムDAY

2学科共通企画
先着限定20名様



地産地消！
みんなでイチゴ狩り！&
採れたてイチゴのショートケーキ作り

5/25
(土)



カフェメニュー企画
オリジナルピザ & サラダ & スープを
作って食べよう！

6/8
(土)

プレミアムDAY



パティシエ科 体験実習
フレッシュフルーツをカワイイ感じで盛れるかな？
フルーツタルト作り



調理製菓科 体験実習
和牛ハンバーグ&サラダ &
コーンスープを作ろう！

6/22
(土)



ホテルオークラ東京 元製菓長 永沢シェフの特別授業
オレンジの香りが甘く香る
オレンジとくるみのパウンドケーキを作ろう！

7/6
(土)



保護者様やお友達も誘ってぜひ参加しよう！
『ガトー・クラシック・ショコラ』を
一人1台作ってお持ち帰り！

7/13
(土)



パティシエ世界大会優勝パティシエ来校！
メゾン ジスレー オーナー
江森シェフによる特別授業開催！
江森 宏之：メゾン ジスレー オーナーパティシエ

7/28
(日)

プレミアムDAY

サマーフェスタ

交通費往復支給



パティシエ科 体験実習
焼きたてのメロンパンにひんやりアイスをサンド！
毎年大好評のアイスメロンパン作り！
最高のコラボを召し上がれ！



調理製菓科 体験実習
和食編
アジの蒲焼丼 & 貝たっぷり味噌汁 &
浅漬けを作ろう！

8/9
(金)

プレミアムDAY

サマーフェスタ



パティシエ科 体験実習
フランスパンを作ろう！
焼き菓子おみやげ付き！

大浦 優：製菓衛生師、群馬県職業能力開発協会パン製造主席技能検定員



調理製菓科 体験実習
洋食編
ローストビーフ&ミネストローネを作ろう！

8/24
(土)

プレミアムDAY

サマーフェスタ



パティシエ科 体験実習
ホテルオークラ東京 元製菓長 永沢シェフの特別授業
カワイイ♡ 紅茶のシフォンケーキを作ろう！



調理製菓科 体験実習
中華編
エビチリ & 麻婆豆腐を作ろう！

9/7
(土)



パウンドケーキを2種類作って
食べ比べよう！
パッケージングしてお持ち帰りもできます！

9/14
(土)



カワイイ！ピンクエクレーアにアイスをサンド！
生クリームでオシャレにトッピング！
& タピオカミルクアイスティーで乾杯！

9/28
(土)



80年ぶりの新チョコレート『ルビーチョコレート』
を使ったケーキを作ろう！ 着色料もフルーツの
フレーバーも入っていない、ルビーカカオ豆から生
まれた奇跡のチョコレートを堪能しよう！

プレミアムDAY とは
「パティシエ科」と「調理製菓科」の2つから体験実習を選べます。
「調理製菓科」を体験できるのはこの日だけ！

交通費は片道支給いたします。(7/28は往復支給)

※交通費支給は遠方からの来校者に限りです。
上限は片道支給の場合 5000円、往復支給の場合 10000円までとなります。
詳しくは本校職員にお尋ねください。
※JR足利駅南口から無料送迎バスが出ています。
(9:20、9:50、12:40の3回。帰りのバスは随時対応。)

お問い合わせ・お申し込み
0120-623109 www.akf.ac.jp
月～金/A.M.9:00～P.M.6:00
土曜日/A.M.9:00～P.M.3:30
足利製菓 検索