

じっくり基本の製菓技術を学ぼう!



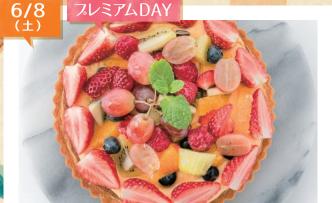
バターの香り豊かなマドレーヌ! 2種類作ってお持ち帰り!



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



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!



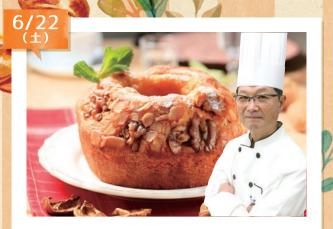
フレッシュフルーツをカワイイ感じで盛れるかな? フルーツタルト作り

パティシエ科 体験実習



和牛ハンバーグ&サラダ & コーンスースを作ろう!

調理製菓科 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 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!



保護者様やお友達も誘ってぜひ参加しよう! 「ガトー·クラッシック·ショコラ**」**を 一人1台作ってお持ち帰り!



パティシエ世界大会優勝パティシエ来校! メゾン ジブレー 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



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!



和食編 アジの蒲焼丼&具たっぷり味噌汁& 浅漬けを作ろう!



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



洋食編 ローストビーフ&ミネストローネを作ろう!

調理製菓科 体験実習



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!



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!



カワイイ! ピンクエクレ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!



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)

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。

## お問い合わせ・お申し込み





