



母の日 あんフラワー レッスン

2025.5.8 thu / 10 sat



グルテンフリー、オイルフリーのふわふわしっとりのケーキの上に、白餡のクリームで一輪一輪カーネーションを絞り、デコレーションするレッスンです。初心者の方から経験者の方まで、あんフラワーを楽しみたい全ての方が対象です。ホワイト、ピンク、パープル、3色の白餡クリームをご用意。お配りしたクリームをお好みの色に調整し、あなただけの特別なケーキと一緒に作りましょう。

土台のケーキはアールグレイ味の7D Sweetsオリジナルのケーキです。
ティータイムには、講師が作ったケーキを皆さんでお召し上がりいただきます。

ご予約は
こちら▶



レッスン内容：お一人様1台、母の日のホールケーキを仕上げてお持ち帰りいただきます。

*ケーキサイズ（直径12cm / 高さ約10cm）

トヨーキッチンスタイル名古屋ショールーム（名古屋市名東区一社2-21）

5月8日(木) 13:00～ [定員6名]

5月10日(土) 13:00～ [定員6名]

レッスン時間 3時間 + ティータイム

レッスン料金 10,000円 税込

●持ち物

エプロン/手拭きタオル/タッパー（高さ5cm程度）
※タッパーは余ったあんフラワーを持ち帰りたい方のみ

●あんフラワーの絞り方レジュメ付き

※土台ケーキのレシピは付きません



講師 7D Sweets 岡崎恵美



7D Sweets(セブンディースイーツ)は日本の和菓子"浮島"にヒントを得たオリジナルケーキと本場韓国のフラワーケーキの技術を合わせた、あんフラワーケーキ専門店です。2022年よりオンラインストアをオープン。2023年より「婦人画報のお取り寄せオンラインストア」でも販売開始。自宅でのレッスン、コラボレッスンも人気を博している。

■ お問い合わせ

トヨーキッチンスタイル 名古屋ショールーム
担当：森前 tel 052-709-1040 水曜定休
nr-morimae@toyo1.toyokitchen.co.jp

■ ご予約

上記のQRコードからお申し込みください。