



クリスマス あんフラワー ケーキレッスン

2025.12.18^{thu}/20^{sat}/23^{tu}



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、白餡のクリームでお花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。クリスマスらしい、紅白のポインセチア、コットンフラワーを絞り、リースを作っていく様にデコレーションしていきます。あなただけの特別なケーキを一緒に作りましょう。

土台のケーキは、マリアージュフレールのマルコポーロの茶葉を贅沢に使った
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台クリスマス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）

12月18日(木)・20日(土)・23日(火)

●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

時間 13:00～16:30（3時間 + ティータイム）

●あんフラワーの絞り方レジュメ付き

料金 11,000円 税込

※土台ケーキのレシピは付きません

定員 各回6名



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。