

母の日 あんフラワー ケーキレッスン

2026 5/1 fri. 7 thu. 9 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。母の日の定番カーネーションと、華やかなお花ポピーを絞り、5個のカップケーキを作ります。同じ道具を使って作っても、個性豊かなお花が出来上がるのが魅力の餡フラワー。あなただけの特別なケーキを一緒に作りましょう。

土台のケーキのお味は、黒胡麻とプレーンのコンビ。7D Sweets オリジナルのケーキです。ティータイムには、皆さんがデコレーションしたカップケーキを1個お召し上がりいただけます。

ご予約はこちら



レッスン内容：お一人様5個カップケーキを仕上げ、4個お持ち帰りいただけます。
(1個はご試食用)

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1日(金)・7日(木)・9日(土)

時間 13:00～16:30 (3時間+ティータイム)

料金 11,000円 税込

定員 各回6名

●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したい方のみ

●カーネーション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。