



クリスマス あんフラワー ケーキレッスン

2026.12.17^{thu} 19^{sat} 22^{tue}



グルテンフリー、オイルフリーのふわふわ、しっとりとしたケーキの上に、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すべての方が対象です。クリスマスローズ、コットンフラワー、松ぼっくりを絞り、直径15cmのケーキにデコレーションします。今回はケーキの土台にも美しい絞り模様を施し、華やかに仕上げます。

土台のケーキは、キャラメリゼしたりんごに胡桃、スパイス、洋酒を少し加えた、クリスマスらしい味わいに。ティータイムには、講師がデモンストレーションで作ったケーキを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15cm / 高さ約10cm）

トー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17日(木)・19日(土)・22日(火)

時間 13:00～16:30（3時間＋ティータイム）

料金 11,500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ندی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

トー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。