

ホテルパティシエが直接教えるプロの味
「親子でお菓子作り教室」2019年1月26日(土)開催
～バレンタインに向けて、ホテルの味を親子で手作り～

ホテル・アゴラ大阪守口(総支配人:伊藤成彦 所在地:大阪府守口市河原町10番5号 客室数:175室)は、当ホテルの1階、ベーカリー&カフェ「ファゴット」のパティシエ、萬木真一(ゆるぎしんいち)が教える「親子でお菓子作り教室」を開催します。

当ホテルで通年開催している講座企画、アゴラカルチャー教室の特別講座として、お子様と一緒に親子でご参加いただける、1日限定の講座を開催いたします。親子一緒に楽しく上手に作る事ができるようにと、パティシエが選んだのは、シンプルな工程で完成する「トリュフチョコレート」と「チョコサンドクッキー」の2種類。バレンタイン時期にあわせて、チョコレートと苺のフレーバーを楽しめる仕様にアレンジします。また、小学生までのお子様にはコック帽をプレゼント。パティシエになった気分楽しくお菓子作りをご体験いただけます。

講座中にご自身が作ったお菓子は土産としてお持ち帰りいただけます。また、お菓子作りの後には、パティシエがデモンストレーションしたお菓子をお召し上がりいただくティータイムも予定。プロの技・味に触れ、直接学んでいただくだけでなく、ご家庭に帰られた後も、パティシエ直伝のお菓子作りを楽しんでいただき、バレンタインのチョコを手作りしてみたいかがでしよう。

－ 親子でお菓子作り教室 詳細 －

当ホテルのパティシエによる親子向けのお菓子教室。バレンタインに向け、お子様にも楽しんでお作りいただけるチョコ菓子2種を作ります。

開催:2019年1月26日(土) 13:30～15:30

会場:3階 宴会場

料金:1組2名様 4,000円、1名様 2,500円 (料金は材料費、消費税を含みます)

内容:トリュフチョコレート、チョコサンドクッキー

持ち物:エプロン、タオル、三角巾

※先着30組限定



【シェフ・パティシエ ^{ゆるぎしんいち} 萬木真一】

ホテルパティシエとしてその腕を磨き、2017年に当ホテルの製菓部門シェフパティシエに就任。さまざまな洋菓子コンクールでの受賞歴多数、2009年の食博覧会・大阪では総合1位である内閣総理大臣賞を受賞。色彩を大切に「季節を奏でる」スイーツはその人柄のように味わい軽やかで、幅広い層を魅了しています。



シェフ・パティシエ 萬木真一

ホテル・アゴラ大阪守口は、「過去と未来を紡ぐ「きっかけ」と出逢えるホテル」のコンセプトのもと、地域に貢献できる施設を目指してまいります。

【お客様からのお問合せ・ご予約】

ホテル・アゴラ大阪守口

カルチャー教室予約係まで

TEL:06-6994-1118 (9:00～18:00)

【メディアからのお問合せ先】

株式会社アゴラ・ホスピタリティーズ

ブランドデザインチーム

PR: 藤井、長谷山、浦辺

TEL:03-3436-1860

E-mail:pr@agorahospitalities