

第33回神戸マイスター交流サロン

佐野マイスターと作る

「夏休み子どもクッキング」

講師：神戸マイスター(洋菓子)

佐野 靖夫 氏

神戸市垂水区のケーキ店「レーブドゥシェフ」のオーナーシェフ。
繊細さと夢があるマジパン細工や飴細工で高度な技術とセンスの良さに
高い評価を得ている。独自に編み出した計算式と割合方法で納得のいく
ケーキづくりにこだわり、安心出来るおいしさをモットーに商品づくり
を進めている。

「スプラウト洋菓子デザインコンテスト東京」で5年連続受賞、現代洋
菓子作品展連合会会長賞のほか、神戸市技能功労者表彰を受賞。
現在、兵庫県洋菓子協会会長を務める。



詳細はこちら

日時：8月27日(火) 10時～13時

場所：「中央市場の料理教室」 神戸中央卸売市場本場 関連中央棟2階
(神戸市兵庫区中之島1丁目1-4)

テーマ：「夏に爽やかなジュレのヴェリーヌ」 ヴェリーヌは、フランス語で「カップゼリー」の意味

試食あります

募集人数：18組36名

(1組2名/参加者には4歳以上の子どもを含むこと)

参加費：1組/3,000円 (材料費・消費税込)

申込方法：右の二次元バーコードからお申し込みください

申込締切：8月15日(木) 17時まで



【神戸マイスター・神戸アグリマイスターとは】

神戸市内だけでなく、全国的にも通用するハイレベルの技術・技能を持つ方を「神戸マイスター」として、また、卓越した
農業技術を有する方を「神戸アグリマイスター」として認定しています。これまでに認定された神戸マイスター・神戸アグ
リマイスターは、あわせて61職種・148名となりました。認定された方々には、技術・技能の重要性を広く伝え、次世代
を担う優れた人材の育成や確保にご尽力いただいています。

神戸マイスター公式HP：https://kobe-ipc.sakura.ne.jp/kobe_master/

お問い合わせ先

公益財団法人神戸市産業振興財団
ビジネス開発部ビジネス開発グループ



078-360-3209



078-360-1419

受付時間：9:00～17:30
(12:00～13:00除く)
(土日祝を除く)