

# 〈市場に通じる商品を…売れるケーキづくり講座 ①②〉

※①②併せてのワークショップです。

10/28  
木

## ① 関西屈指の名パティシエからケーキづくりを学ぶ

講師：阿部 忠二氏（株式会社ホテルプラザ神戸 パティスリーコンサルタント）



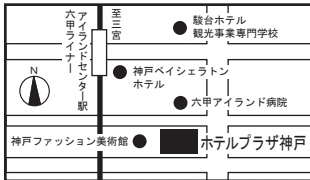
パティシエとして初の黄綬褒章を受賞。国内で屈指のお菓子職人で現代の名工にも選ばれている、ホテルプラザ製菓顧問の阿部忠二氏から、市場に通用するケーキ（パウンドケーキ）づくりを学んでみませんか。

〈内容〉 1. 当日、阿部パティシエ作成のケーキのレシピをもとに、いっしょに製作します。  
2. 質疑応答

■日 時：10月28日(木) 14:00～16:30

■場 所：ホテルプラザ神戸 厨房  
〒658-0032 神戸市東灘区向洋町中2-9-1（六甲アイランドKFP内）  
六甲ライナーアイランドセンター駅下車 徒歩約3分  
※当日は13:45にホテルのロビーに集合

■講 師：阿部 忠二氏  
（株式会社ホテルプラザ神戸 パティスリーコンサルタント）



11/2  
火

11/17  
水

## ② 作業技術アドバイザーによる力量アップセミナー

講師：井上 麻美子氏（兵庫セルプセンター作業技術アドバイザー）

上記の阿部忠二氏のワークショップで学んだパウンドケーキのレシピを、当法人技術アドバイザー井上麻美子氏が、より実際に売れる商品に近づけていくために、商品づくりのヒントと技術指導を行っていきます。ここで学んだ商品は、12月3日（金）～5日（日）に開催する第4回全国障害者芸術・文化祭において販売します。また、希望があれば今後統一商品として、兵庫セルプセンターが販売流通の仕掛けをつくっていきます。

■日時・場所：

- ・11月2日(火) 東灘区民センター 18:00～21:00
- ・11月17日(水) クリスタルタワー4F 生活創造プラザ 18:00～21:00

■講 師：井上 麻美子氏

（兵庫セルプセンター製菓担当作業技術アドバイザー）

### ①②のワークショップに関して

- 対象者：①現にケーキ（パウンドケーキ・マドレーヌ等）を製作している施設・作業所の職員  
②10月21日(木)の力量アップセミナーに参加した施設・作業所の職員  
③12月3日(金)～5日(日)に開催する第4回障害者芸術・文化祭に参加できる施設・作業所の職員  
④講座①②両方に出席できる施設・作業所の職員  
※上記①②③の内容を満たしている方のみです。
- 参加費：セルプセンター会員 5,000円・セルプセンター非会員 8,000円 ※①②合わせての価格です。
- 持参物：白衣・筆記用具
- 定 員：10名
- 選 考：参加希望者は、応募用紙にこの講習でのスキルアップを今後どう事業運営の中で活かしていくのか、ということを書いていただき選考させていただきます。