

みやざき食材を 使ったスイーツ講座



“ヘルシー志向スイーツ”として、宮崎県の魅惑のフルーツ日向夏のスイーツがお勧め。
抗酸化、抗ガン作用を持つフラボノイドが多く含まれる柑橘類。
中でも日向夏のアルベド(果皮中の白皮)に有効成分が多くあります。
これを使用したコンフィチュールを開発し新しいスイーツを誕生させました。



■ 宮崎の魅惑のフルーツ「日向夏」を使用したスイーツ

「ガトー・ヒューガナツ(日向夏)」

日向夏のあっさりした酸味のクリームと日向夏のショコラクリームが
おいしさのハーモニーを奏でます。

ジョCOND生地にはビターな日向夏を生かし、
カリカリしたフィアンティースとぴったりマッチ！
希少糖を使用した低糖質なスイーツになりました。



2016年2月7日(日)

10:30~12:30

受講料

¥3,000

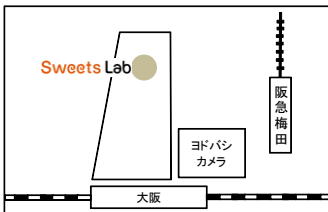
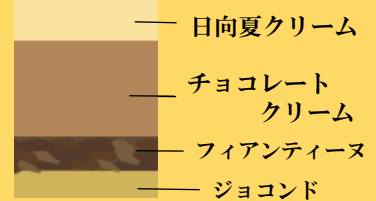
※16歳以上の方が対象となります。

【お申し込み方法】

- 店頭・電話・Webでお申し込みできます。

【注意事項】

- 当日キャンセルは全額負担となります。
- 定員になり次第締め切らせていただきます。(最小催行人数 5名)



開催場所 大手前大学
スイーツ・ラボ

■所在地
大阪市北区大深町3-1
グランフロント大阪 ナレッジキャピタル4階
■アクセス
JR大阪駅/地下鉄、私鉄梅田駅すぐ

大手前大学 **Sweets Lab**

お問い合わせ・受講お申し込みは(10:00~20:00)

Webサイトからお申し込みいただけます。



0120-811-277

検索

大手前大学 スイーツ・ラボ

〒530-0011 大阪市北区大深町3番1号 グランフロントナレッジキャピタル4階 TEL:06-6485-7161 FAX:06-6485-7162
●スイーツ・ラボ(Sweets Lab)は学校法人大手前学園グループの事業会社・株式会社大手前ミルが運営いたします。