



パティスリー ラヴィルリエ（大阪市北区）

大阪を代表するフレンチガトー、パティスリー。

東京「伊勢丹新宿店」、大阪「阪急うめだ店」などの百貨店の催事でも開催の度に人気を博しています。関西圏は元より中部、関東、日本全国からお客様が来店しています。



オーナーシェフ パティシエ

ゆきひろ
服部 勸央（岐阜県関市出身）

里山の風景を感じられる場所に、大きな可能性を感じています。いなべでは、都会で出来ない表現で「いなべの食財」の良さを感じられる商品づくりを進めます。大阪の辻製菓専門学校特別講師も務めています。

パティスリーラヴィルリエの フランス菓子教室交流会

にぎわいの森に出店する「パティスリー ラヴィルリエ」のオーナーパティシエ服部さんを招いて、お菓子教室形式の交流会を開催します。

今回はフランス菓子の定番であるパウンドケーキ

「キャトル キャール フルトン」を作ります。

お菓子作りに興味のある方、プロのコツを知りたい方など、お菓子教室を通して、パティシエの服部さんと交流しましょう。お菓子作りの基本を分かりやすくお伝えします。お気軽にご参加ください。



日時 **2月25日(日)** 1回目13時から／2回目 15時から〔各回先着順12名〕

場所 藤原文化センター調理室

持ち物 エプロン、三角巾（バンダナ）、マスク、手拭き、フキン

申込み先 gci@city.inabe.mie.jp（氏名、連絡先、希望時間を明記）

問い合わせ先 グリーンクリエイティブいなべ事務局（いなべ市政策課内）0594-74-5840