

2025年12月7日(日)、「万代のお料理教室 神戸会場」を開催いたしました。本イベントは、株式会社万代主催、坂本産業株式会社様、フジパン株式会社様、森永乳業株式会社様のご協賛、神戸国際調理製菓専門学校様のご協力のもと、20組40名様をご招待し、神戸国際調理製菓専門学校にて実施いたしました。

## ■調理講習

今回のメニューは、「フルーツのショートケーキ」と「フレンチトースト」です。神戸国際調理製菓専門学校 西洋料理教授の山本先生を講師にお迎えし、分かりやすい説明と、楽しく知識豊富なお話のあと、和やかな雰囲気で調理講習がスタートしました。



## ■調理実習

先生方や学生の皆さんにお手伝いいただきながら、生クリームを丁寧に塗り、フルーツを飾って、「フルーツのショートケーキ」がとても素敵に完成しました。「フレンチトースト」は、調理が始まると会場いっぱいに甘い香りが広がり、こんがりと焼き上がりました。



※講師による料理の見本

## ■試食タイム

フレンチトーストはその場で美味しいお召し上がりいただき、フルーツのショートケーキはお持ち帰りいただきました。



## ■お土産もご用意!

お帰りの際には、協賛会社様よりご提供いただいたお土産をお渡ししました。ご参加の皆さんには大変お喜びいただき、笑顔でお帰りになりました。

今後も、皆さんに楽しんでいただける食育イベントを企画してまいります。次回のご参加も心よりお待ちしております。