

2019
March
3月

TOMIZ

Cooking Studio

玉川
高島屋
SC

★どなたでも予約なし、無料でご覧いただけます！！★

月	火	水	木	金	土	日
				1 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ 基本のスポンジケーキ	2 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ いちごのドームケーキ	3 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ いちごのムース
4	5 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ メロンパン	6 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ いちごホワイトチョコのマフィン	7	8	9 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ 春色キッシュ	10
11	12 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ 桜あんバターサンド	13	14	15 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ 桜フィナンシェ	16 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ 関西風桜もち	17 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ 関東風桜もち
18	19 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ 桜ようかん	20	21 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ 桜マフィン	22	23 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ 桜のシフォンケーキ	24 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ 桜あんバターサンド
25	26 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ おやき風ひじきパン	27 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ 関西風桜もち	28	29 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ 基本のマドレーヌ	30 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ メロンパン	31 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ 桜フィナンシェ

● 3月のおすすめメニュー ●

メロンパン

3/5
3/30



•みんなに愛されるメロンパン!茶色いお砂糖「カソナード」を使って奥深い味わいをプラスします。外はカリカリ、中はふわふわの人気パンがお砂糖を変えるだけで一層美味しく仕上がります!

桜あんバターサンド

3/12
3/24



•ふんわり食感が魅力の生地に桜の葉を生地に練り込んだミニコップパン。上品な甘みの桜あん塩気の効いた練乳ホイップバターがクセになる桜の季節を楽しめるあんバターサンドです。

桜フィナンシェ

3/15
3/31



•春の香りが漂う桜フィナンシェ。シンプルな焼き菓子を桜素材を使って、季節感たっぷりにアレンジ!上にのせた桜の花のほのかな塩気がアクセントとなる、春にぴったりなお菓子です。

桜もち(関西風・関東風)

3/16
3/17
3/27



•つぶつぶもちもちの道明寺生地であんこを包んだ「関西風」、花びらのように薄く焼き上げた生地であんを包む「関東風」。どちらの桜もちもおうちで作りやすいレシピでご紹介します!

桜マフィン

3/21



•桜のフレーバーをつけた香り高いマフィン生地に、ピンク色のクリームを絞って満開に咲いた桜の木のように仕上げましょう。桜口金の絞り方がしっかりご覧いただけるデモンストレーションです!

基本のマドレーヌ

3/29



•マドレーヌは材料がシンプルで、作りやすい焼き菓子のひとつ。基本のお菓子だからこそコツをおさえ、材料や焼き型にこだわって、よりおいしく作ってみませんか?

お問い合わせはコチラ

玉川高島屋SC店・・・ ☎03-5797-3063