



2019  
April  
4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	2 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ 春色キッシュ	3 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ 白神こだま酵母の白パン	4	5	6 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ 桜の絞り出しクッキー	7 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ フルーツ大福
8	9 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ 粉で楽しむざっくりスコーン	10	11 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ 桜のシフォンケーキ	12	13 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ チェリーのクラフティタルト	14 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ おやき風ひじきパン
15	16 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ ゴマ香る米粉蒸しパン	17	18	19 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ ラズベリーのしっとりパウンドケーキ	20 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ 白神こだま酵母の白パン	21
22	23 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ ペッパーチーズベーグル	24 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ 桜えびとひよこ豆のサラダ	25 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ チェリーのクラフティタルト	26	27 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ 基本のマドレーヌ	28 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ 粉で楽しむざっくりスコーン
29	30 富澤スタッフ実演 ① 14:00~ ② 16:00~ ラズベリーのしっとりパウンドケーキ					

● 4月のおすすめメニュー ●

白神こだま酵母の白パン

4/3  
4/20



・華やかで軽い、芳醇な甘い香りにパンが焼きあがる「白神こだま酵母」でシンプルな白パンを作ってみませんか？

桜の絞り出しクッキー

4/6



・桜の形がそのまま絞れる桜口金を使って、見た目も味も春らしい、とっておきの絞り出しクッキーを焼きあげましょう！

粉で楽しむざっくりスコーン

4/9  
4/28



・小麦粉の香りを存分に楽しめるお菓子「スコーン」。スコーンがおいしく仕上がる、おすすめの小麦粉をご紹介します！

チェリーのクラフティタルト

4/13  
4/25



・甘酸っぱいチェリーとプリンのようなクラフティ生地を組み合わせた王道タルト！小ぶりなマンケ型で作りましょう！

おやき風ひじきパン

4/14



・ひじきをたっぷりと包んだヘルシーな和風お惣菜パン。フライパンを使って焼くので、平たいおやき風の仕上がりに！

ラズベリーのしっとりパウンドケーキ

4/19  
4/30



・口どけの良い生地にラズベリーの実とリキュール、ジャムを使った、ラズベリーづくしのパウンドケーキです！

お問い合わせはコチラ

玉川高島屋SC店・・・ ☎03-5797-3063