



## 「親子で挑戦！パティシエ体験教室」を 7 月 26 日・8 月 2 日に開催

親子で作る夏休みの思い出や自由研究にも！



ミルクレープ

ホテルオークラ神戸（所在地：神戸市中央区 代表取締役社長 総支配人：石垣 聡）は、夏休みに親子で楽しく参加できるイベント「親子で挑戦！パティシエ体験教室」を、2025 年 7 月 26 日（土）・8 月 2 日（土）に開催いたします。

本イベントでは、パティシエが家庭用にアレンジしたミルクレープの作り方の紹介とデモンストレーションを行い、参加者の方には焼き上がったクレープ生地とクリーム、フルーツを重ねる工程を実際に体験いただきます。また、クッキーのアイシング体験もご用意しております。本イベントを通して、お菓子作りが初めてのお子様にも、自由な発想でケーキやクッキーを仕上げる楽しさを体感していただけます。

終了時にはキッズシェフ認定証のプレゼントや、シェフが用意するケーキの試食もあり、作ったケーキとクッキーは全てお持ち帰りいただけます。夏休み期間中の思い出づくりや自由研究にもお役立てください。

## 「親子で挑戦！パティシエ体験教室」概要

日時：2025年7月26日（土）・8月2日（土）14:00～16:00（受付13:30～）

会場：ホテルオークラ神戸 宴会場「Crystal-クリスタル-」（1階）

対象：小学生（6～12歳）のお子様を含む家族

人数：各日30名様限定

※大人1名様と小学生1名様の2名様以上より承ります。（1組4名様まで）

※お子様のみの参加はできません。

※お一人様につきミルクレープ1点とクッキーを3枚ずつお作りいただきます。

料金：

一般／お子様（小学生）¥6,500、大人¥8,500

One Harmony 会員／お子様（小学生）¥5,500、大人¥7,500

※表示料金には、材料費、サービス料・消費税が含まれております。



パティシエ体験教室イメージ

## ご予約・お問い合わせ

Web 予約：<https://www.kobe.hotelokura.co.jp/millefeuillecake-patisserie-workshop>

ホテルオークラ神戸 総合企画室 TEL.078-333-3503（平日:9:00～18:00）

※ご予約は Web 予約にて承ります。

※アレルギーに関するご相談は、事前にお問い合わせください。

※エプロンをご持参ください。

※2日前以降の人数変更ならびにキャンセルにつきましては、キャンセル料100%を申し受けます。

## ホテルオークラ神戸について

神戸のウォーターフロント、メリケンパークに建つランドマークホテル。“清楚にして優雅”をコンセプトにした客室からは、六甲の山並みや神戸の街並み、神戸ポートタワーや観覧車、灯台など、東西南北で異なる表情をみせる神戸の風景をお楽しみいただけます。館内は日本古来の伝統や自然をモチーフにしたデザインが随所に散りばめられ、和と洋が調和した寛ぎの空間が広がります。開放感あふれるロケーションの中、洗練されたサービス、お料理とともに心と体とを癒しお届けいたします。



所在地：〒650-8560 神戸市中央区波止場町 2-1

TEL：078-333-0111（代表）

公式サイト：<https://www.kobe.hotelokura.co.jp/>

■報道関係者の方のお問い合わせ

ホテルオークラ神戸 総合企画室

TEL. 078-333-3503 FAX. 078-333-3579

E-mail：event1@kobe.hotelokura.co.jp

担当：阿部、水口、難波

オンラインや電話での取材、画像をご希望の方は遠慮なくご連絡ください。