



## 「バレンタインにぴったり！パティシエ教室」を 2026年1月25日（日）に開催

パティシエの技を間近で学べる実演レッスン



サンセバスチャンケーキ

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 聰）は、ホテルパティシエによる実演を通して本格的なチョコレートスイーツづくりを学べる「バレンタインにぴったり！パティシエ教室」を2026年1月25日（日）に開催いたします。これから迎えるバレンタインを前に、美しい石畳をモチーフにした『サンセバスチャンケーキ』をテーマに、ホテルならではの技を披露します。

教室では、パティシエが家庭用にアレンジした『サンセバスチャンケーキ』の作り方をデモンストレーション形式でご紹介します。チョコレート生地とプレーン生地を重ね合わせ、断面に美しい石畳模様を描くケーキは華やかなデザインが魅力。参加者の方には実際に、スポンジ生地を組み合わせる工程と盛り付けをご体験いただき、作ったケーキはお持ち帰りいただけます。その他に、チョコレートスイーツづくりに欠かせないテンパリングの技法などを、プロならではの手さばきでご紹介します。終了時には、パティシエが用意するケーキもご試食いただけます。パティシエの技に触れながら、スイーツづくりの奥深さと楽しさを感じただけるひとときをお楽しみください。

## 「バレンタインにぴったり！パティシエ教室」概要

日時：2026年1月25日（日）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：中学生以上の方

人数：24名様限定

※中学生以上の方1名様よりお申込みいただけます。

※見学のみのご参加はご遠慮いただいております。

料金：一般 ¥8,000、One Harmony会員 ¥7,000

※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。

ご予約・お問い合わせ：総合企画室 TEL.078-333-3503

（月～金 9:30～18:00／祝日を除く）

Web予約：<https://www.kobe.hotelokura.co.jp/valentine-patissier-workshop>

※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。



パティシエ教室（前回開催風景）

## 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、お料理とともに心和むひとときをお届けいたします。



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](mailto:event1@kobe.hotelokura.co.jp)

担当：阿部、山地、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。