

sweets life fair

# スイーツライフフェア

- 日時 11/10 (水) ~14 (日) 10:00~19:00
- 場所 イトーヨーカドー青森店 1階センターコート
- 主催 青森県・(社)青森県物産振興協会

おいしく♪楽しく♪お家 de スイーツ

## お役立ち講座開催

イトーヨーカドー青森店1階サービスカウンターで  
事前予約受付中! ご来店の上、お申し込み下さい。

【お問合せ】(株)RABサービス スイーツライフフェア事務局  
TEL 017-743-8686 : 平日9:00~17:00

### スイーツに合わせたコーヒー選び

今話題の「青森ブレンド」を生んだマスターが、おいしい  
スイーツを用意してベストマッチなコーヒーを提案します

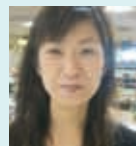
- 所要時間 30分程度
- 参加料 無料
- 定員 先着10名
- 講師 日本スペシャルティコーヒー協会コーヒーマスター  
カフェ・デ・ジターヌ 店主 今井 徹氏



### 香る紅茶とローズティー

ロンドンで活躍するトップフラワーデザイナー「ジェーン・  
パッカー」がプロデュースする英国式ティータイムを楽しく  
ティーチングします。

- 所要時間 30分程度
- 参加料 無料
- 定員 先着10名
- 講師 ピュア(株)  
ローズパーティ 店長 福原 正恵氏



### 玉露の楽しみ方

玉露~ふくみ茶~のおいしい入れ方・飲み方を伝授します。  
和スイーツを食べながら一息つきませんか?

- 所要時間 30分程度
- 参加料 無料
- 定員 先着10名
- 講師 日本茶販売アドバイザー  
お茶の北村園 代表 北村 寛氏



### ずっと飾れるお花のスイーツ

生花を加工して長期間保存が可能なプリザーブドフラワーを  
使って、最近流行のプリスイーツを作ってみませんか?

- 所要時間 40分程度
- 材料費 1,200円  
写真はイメージです
- 定員 先着10名
- 講師 国家検定フラワー装飾技能士1級  
フラワーデザインY's Style 主宰 蔵田 由貴美氏



### オリジナル ティーマット&コースター

型を使って色をつけていくステンシル講座です。  
ティーマットかコースター、どちらかをお選び下さい。

- 所要時間 15分程度
- 材料費 500円
- 定員 先着10名
- 講師 (財)日本手芸普及協会  
ペイント部門認定講師 土田 志保氏  
カントリー雑貨きらら★はうす 瀬川礼子氏



### 世界で一つだけのガラスポット

オリジナルガラスポットを作るトールペイント講座。  
ジャム瓶に、小物入れに…使い方もオリジナルでどうぞ。

- 所要時間 15分程度
- 材料費 500円
- 定員 先着10名
- 講師 (財)日本手芸普及協会  
ペイント部門認定講師 土田 志保氏  
カントリー雑貨きらら★はうす 瀬川礼子氏



### お家でカンタン! べっ甲飴

見た目も華やかな色とりどりのべっ甲飴を作ります。  
大人気のいちご・りんご飴もカンタンに出来ちゃう!

- 所要時間 30分程度
- 参加料 無料
- 定員 先着30名
- 講師 りんごスイーツコンテストグランプリ受賞パティシエ  
ジークフリート金沢店 店長 小倉 直樹氏



お家でくつろぐひととき…  
スイーツタイムをもっと楽しくする

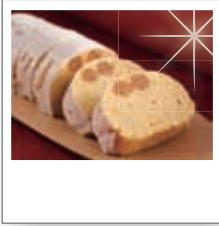
# スイーツライフフェア

# SHOP LIST

Sweets  
Drink  
Jam  
Bread  
Tableware  
Zakka  
Preserved flower

## りんごスイーツ情熱プロデュース

りんごスイーツコンテスト入賞・認定商品を集めました。グランプリ商品「林檎の樹」をはじめ、大人気の「カマンベールチーズケーキ・アップル」や、この秋販売を再開した「りんごほっぺ」など、青森りんごスイーツのニューフェイスが勢揃い！是非ご賞味下さい。



## フランス食堂 シェ・モア【弘前市】

日本一の食材の宝庫・弘前市で、シェフがこよなく愛する県産食材をふんだんに使った創作料理を提供しているフランス食堂シェ・モア。スイーツへのこだわりも強く、地元産のりんごを使ったパウンドケーキやパイは「お取り寄せスイーツ」として県内外から注目されています。



## 洋菓子工房 ノエル【弘前市】

りんごを使った商品が大人気！ふじにバターとシナモンを加えて香り豊かに焼き上げた「りんごたっぴりパイ」は第2回アップルパイコンテストで弘前市長賞を受賞した商品で、県外のイベントでも大好評です。もちろん、りんごスイーツコンテスト認定商品「クレーストリーム」もご用意しています！



## 大竹菓子舗【十和田市】

TVで話題!!あのいとうあさこさん絶賛の「魔女の生チーズサンド」が数量限定で登場。ふわふわチーズ生地に、軽くてコクのあるチーズクリームがたっぷり。一度食べたらヤミツキの幻のスイーツを是非この機会にご賞味ください。もしかしたらあの〇〇〇もあるかも?!



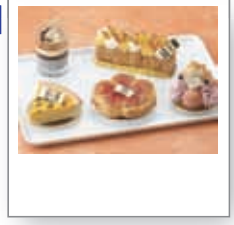
## 岸屋堂【黒石市】

明治創業の岸屋堂は、上質な原料を使い商品毎に脂を練り上げる丁寧な仕事ぶりで地元の人達に親しまれてきました。古くから受け継がれる津軽名物「よされ亀」を始め、津軽弁が商品名の「んだ」「けやく」など、素朴でありながら温かみを感じる老舗の味をご賞味ください。



## ル・キャッスル・ファクトリー【弘前市】

一度食べたらとりこになる、ホテルニューキャッスル「ル・キャッスル・ファクトリー」の美味しいケーキ。かぼちゃやさつまいもを使った「秋のおすすめケーキ」5種類はこの時期限定の商品です。ホテルメイトのハイクオリティな味を是非この機会にご賞味下さい。



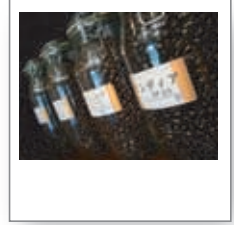
## ピュア ローズパーティ【青森市】

バラの香りに包まれた優美な空間。優しい飲みごちのフレンドティーやハーブティーにバラのジャム。バラにこだわった食器や雑貨類に囲まれたひとときはむらぎと癒しに満ちています。そして本格イタリアンジェラードは絶品！是非一度お試しください。



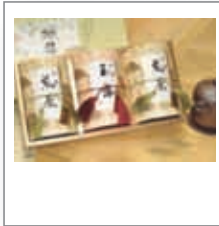
## カフェ・デ・ジターヌ【青森市】

取り扱うコーヒー豆は生産国が最高級と格付けしたもので、JR東京駅ヒントインテックスカフェ「ニッポンのクリエーターズ珈琲」に選ばれた「青森フレンド」はヒターでチョコレートのような苦味が特徴です。20種類以上の豆を取り揃えているので、きっと自分好みの豆に出会えます。



## お茶の北村園【八戸市】

しっかりと茶園管理をしている熱心な茶農家と熟練の茶師が丹精込めてつくり上げた茶葉を厳選し、ひとつひとつ真心を込めて丁寧に作った「きたむら」のお茶。語らいの場で…心和むひとときに…是非お役に立て下さい。



## ジャム工房otte【八戸市】

地元産のフルーツをふんだんに使い香りや食感にこだわった手作りジャム。ベリー系やマーマレード系のほか、季節のフルーツを使った限定商品もあります。パンやスコーンとともに、紅茶に入れてジャムティーに…など、お料理やデザートにもアレンジ出来るこだわりの手作りジャムを是非ご賞味下さい。



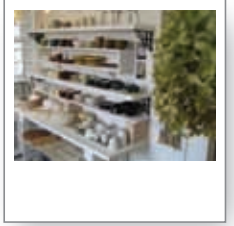
## ガラス工房Hoo【深浦町】

世界でも珍しい風力発電の工コククリーンエネルギーによる電気溶解炉を有する深浦町のガラス工房Hooの5人の作家が生み出す感性豊かな作品の中から、スイーツライフにぴったりのアイテムをチョイス。スイーツとともにガラスの華やかさと繊細さをお楽しみ下さい。



## zakka&bread ancco【青森市】

器は毎日使うもの。食事の時間、お茶の時間。身近にあるものだからこそ、大切に使いたい…自分のライフスタイルに合った器を探したい…。器のことをもっと知って上手にお付き合いしていきませんか？毎日使って楽しくなる…そんな器を取り揃えてお待ちしております。



## 花と雑貨の店 Y's Style【青森市】

東京と青森で花やテーブルコーディネーターの講師として活躍するオーナーが始めた花と雑貨の店。生花、プリザーブドフラワー、花器、資材も扱っています。青森ではここてしか手に入らない雑貨も多敵あります。スイーツタイムに彩りを添えてみてはいかがでしょうか？



## カントリー雑貨 きらら★はうす【青森市】

カントリーテイストのどこか懐かしいホーロー製品やミルクガラスの食器類、いちご・ローズ柄のおしほりや、ペーパーナフキンなどのキッチングッズ。当店オリジナルの木工製品やトールペイントなど、見るだけでも楽しくなるアイテムばかり。あなたのお気に入りを見つけして下さい。

