



2023
2/5
Sun.

小学生以下の親子限定 各回先着10組さま

軽井沢・プリンスショッピングプラザで
当日のお買いあげ合計¥10,000(税込・合算可)以上のレシートをご提示で

軽井沢プリンスホテルのパティシエと一緒に ケーキデコレーション体験

軽井沢・プリンスショッピングプラザで当日のお買いあげ合計¥10,000(税込・合算可)以上のレシートをご提示いただいた各回先着10組さま(1組2名)限定のケーキデコレーション体験イベント。世界的なパティスリーのコンクール「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」で日本代表として優勝した経歴を持つ、軽井沢プリンスホテルシェフ・パティシエの長田和也と一緒に楽しい時間を過ごしましょう。作ったケーキはその場でお召し上がりいただけます。



軽井沢プリンスホテル
シェフ・パティシエ

長田和也
NAGATA KAZUYA

場所 軽井沢・プリンスショッピングプラザ
ウエストエリア 特設会場(区画W01-02)

1回目 受付12:30P.M.より / 体験1:00P.M.より

2回目 受付 2:30P.M.より / 体験3:00P.M.より

対象 小学生以下のお子さまと保護者の先着10組さま

所要時間 各回約60分

2002年 内海会ジュニア技術コンクール 飴細工 優勝
2003年 全日本洋菓子技術コンクール 農林水産大臣賞
2004年 ジャパンケーキショー グランプリ受賞/味と技のピエスモンテ部門 優勝
2006年 クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー 日本予選
氷彫刻とアントルメグラスセ部門 優勝
2007年 クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー
フランス大会 リヨン 日本代表 総合優勝
2016年 株式会社プリンスホテル入社(現:株式会社西武・プリンスホテルズワールドワイド)
ザ・プリンス パークタワー東京 東京プリンスホテル製菓長就任
2022年 軽井沢プリンスホテル 製菓長就任

日本洋菓子協会連合会 技術指導員 / 東京都洋菓子協会会員 技術指導員
フランス料理アカデミー日本支部会員
内海会会員 理事 / レ・ザミ・ドゥ・キュルノンスキー会員

イベント開催にあたっての
注意事項

※各回、先着順につき定員になり次第受付終了 ※エプロンの貸出をいたします。 ※食物アレルギーのあるお客さまはご注意ください。 ※新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、ご参加の際はマスクの着用および手指消毒のご協力をお願いいたします。 ※体調の優れないお客さまは、恐れ入りますがご参加をお控えいただきますようお願いいたします。 ※掲載画像、イラストはイメージです。 ※各イベントの開催日時、内容は予告なく変更となる場合がございます。 また、天候などの理由により中止または開催場所が変更となる場合がございます。 あらかじめご了承ください。 ※スタッフはマスク着用など、新型コロナウイルス感染対策を講じたうえで、開催させていただきます。 【お買いあげレシート対象外商品】 タバコ・切手・ハガキ・印紙類・プリペイドカード類・商品券・チケット類・QUOカード・宝くじ・公共料金のお支払い

軽井沢・プリンスショッピングプラザ
2月のイベントの詳細はこちら▶



KARUIZAWA PRINCE SHOPPING PLAZA

〒389-0102 長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢 TEL: 0267-42-5211