

この先も、ずっと残してゆくべき、神戸の味。



神戸マイスターの焼き菓子たち

リトル神戸 限定販売

「この先も、ずっと残してゆくべき、神戸の味。」

本商品は、神戸市からそのように認定された「神戸マイスター」の称号を持つシェフたちによる焼き菓子です。「神戸マイスター」とは、神戸市が「次世代へ継承し、残してゆくべき技術」と認定した、全国に通用する技術を持つ職人にもみ送られる、公的な認定制度です。

神戸が誇り、守り、残していくべき味。
シェフたちの技が詰まった焼き菓子を、どうぞお楽しみください。

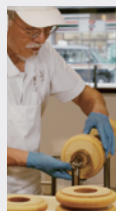


1993年(初代) 神戸マイスター認定

BAUM u. BAUM KOBE
バウムクントバウム

井谷 眞一 シェフ

ドイツ菓子の製作技術に優れ、特に仕上げに手腕を発揮



ドイツ連邦共和国認定の製菓マイスター
インター・ガストラ78・シュツガルト
博覧会(ドイツ)金メダル
ワールドケーキフェア金賞
職業能力開発関係厚生労働大臣表彰
神戸市技能功労者表彰
瑞宝単光章



〒657-0035
神戸市灘区友田町4-4-18
グランディアミ・アモーレ六甲道 1F
☎ 078-803-8388



2010年 神戸マイスター認定

レーブドゥシェフ

佐野 靖夫 シェフ

繊細なマジパン細工や餡細工で
高度な技術とセンスを誇る



神戸市技能功労者
兵庫県技能顕功賞
兵庫県 労働・技能功労者 表彰
東久邇宮記念賞
東久邇宮文化褒賞
ひょうごの匠認定



名谷本店
〒655-0852
神戸市垂水区名谷町321-1
☎ 078-708-5333



2015年 神戸マイスター認定

神戸マイスター

高杉 良和 シェフ

幅広い洋菓子づくりに精通し、
業界をリード



兵庫県技能顕功賞
卓越した技能者(現代の名工)
黄綬褒章
ひょうごの匠認定
ものづくりマイスター認定
フランスシェヴァリエ・ドゥ・サン・フォルジェ受章

大阪キャッスルホテルにて14年間フランス料理の
シェフを経て、「メニューは料理だけでは完成しない」と、製菓の道へ。洋菓子コンクールで多くの入
賞歴を誇る。



1996年 神戸マイスター認定

神戸洋菓子ボックス

福原 敏晃 シェフ

基本のスポンジ生地にこだわり
10種類の独自のスポンジを考案



全国菓子大博覧会 金賞(クッキー詰め合わせ)
労働技能功労賞
神戸市産業功労者賞
卓越した技能者(現代の名工)
黄綬褒章



東須磨本店
〒654-0032
神戸市須磨区堀池町2丁目1-2 5
☎ 0120-16-5103

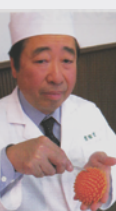


2016年 神戸マイスター認定

御菓子司 常盤堂

岩崎 典治 店主

伝統の技と味を守り抜き、
和菓子の心を伝える。



神戸市優秀技能者賞
神戸市技能功労者賞
第23回全国菓子大博覧会・岩手 農林水産大臣栄誉賞
優秀ふるさと食品中央コンクール農林水産省総合食料局長賞
第25回全国菓子大博覧会・兵庫名誉総裁賞(芸術部門)
日本経団連・25回全国菓子大博覧会・兵庫 優秀賞



〒658-0054
神戸市東灘区御影中町4丁目8-2 2
☎ 078-851-4677

神戸マイスターの 焼き菓子たち 取扱い商品



フィナンシェ



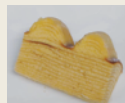
マドレーヌ



バタークッキー



どら焼き



バウムクーヘン



コハクカン



炭酸せんべい



山椒クッキー

※商品は予告なく変更する場合がございます。予めご了承ください。