



鎌倉にあるジャムと焼菓子のお店romi-unieのいがらしろみさんをお迎えし、季節の素材と手仕事のぬくもりにふれる2日間。ぜひ、みなさまのご参加をお待ちしております。



ロミ・ユニ コンフィチュール

東京・フランスで学んだフランス菓子をもとに、雑誌、書籍、TVやイベントを通じ、“お菓子作りの楽しさをひろめる活動”を行う菓子研究家いがらしろみさんが作ったジャムや焼菓子などを販売するお店です。

菓子研究家 romi-unie 代表

いがらしろみ



7/25(金) 要予約



いがらしろみさんとつくる、
夏のジャム&スコーン教室

※イメージです



いがらしろみさんと一緒にブルーベリー（広島県産）とカシスを使った夏のジャムとスコーンを作ります。作った後は、いがらしさんによるデモンストレーション（パッションフルーツ風味のレモンカード）をご覧ください、焼きたてのスコーンとジャムで、素敵なティータイムを過ごしましょう。

[場所] 3F カルチャールーム

[時間] ① 10:30~13:00

② 15:00~17:30

[会費] 10,000円 ※定員各回16名様

エプロン、ハンドタオル、筆記用具をご持参ください。

●お持ち帰りいただくもの

ブルーベリー（広島県産）と
カシスのジャム、スコーン

7/26(土)

ご自由に参加
いただけます！

ロミさんと過ごす、
週末のアペロタイム

パンとジャムとのマリアージュを楽しむ、大人のアペロタイム。いがらしろみさんがセレクトしたジャムを使用したおつまみとグラスワインのペアリングを、ワインテイスティングカウンターで気軽にお楽しみください。楽しい会話とともに、週末のはじまりをゆったりと。

[場所] 1F ワインテイスティングカウンター

[時間] 11:00~12:30



※イメージです

7/26(土)の午後からは、1F バーカリーでいがらしろみさんと広島アンデルセンのシェフによる
パン×ジャムのプロモーションも開催！ お立ち寄りの際は、ぜひ覗いてみてくださいね。

お申込みは、WEBまたはお電話にて承ります。

予約サイト <https://reserva.be/hiroshimaandersenculture>

電話(082)247-2403(代) 受付時間10:00-19:00

