



## EDELWEISS

株式会社エーデルワイス

2018年12月15日(土)~2019年1月27日(日)に開催される

竹中大工道具館様主催「洋菓子の道具たち 型で味わうお菓子の歴史」の共催として  
貴重なお菓子の型を多数出展いたします

**Confectionery Utensils**  
**洋菓子の道具たち**  
型で味わうお菓子の歴史

*The History of Sweets Enjoyed Through Molds*

2018年12月15日(土)  
→ 2019年1月27日(日)

竹中大工道具館 1Fホール

開催時間: 9:30-16:30 (入館は16:00まで)  
休館日: 月曜日(祝日中は除く)、年末年始(12月29日-1月3日)  
入館料: 一般200円、学生100円、中学生以下無料、65歳以上の方200円(中学生未満無料)  
主催: 竹中大工道具館 共催: エーデルワイス 協賛: 社団法人製菓家協会

**Confectionery Utensils**  
**洋菓子の道具たち**  
型で味わうお菓子の歴史

*The History of Sweets Enjoyed Through Molds*

チョコレートやクッキー、キャンディーにケーキ。文明開化によって西洋からもたらされた洋菓子は、150年の時を経て日本人にも身近な存在になりました。その洋菓子をつくる職人パティシエの活躍が近年話題になりますが、彼らが使う菓子作りの道具に奥深い歴史と造形の魅力があることはあまり知られていません。

本展では、株式会社エーデルワイスが長年にわたって収集したヨーロッパ各地の製菓器具コレクションの中から、型を中心とした約100点の貴重な資料を展示いたします。あわせて装飾に凝った華やかな菓子容器や現代のパティシエがつくり出す最高峰の工芸菓子「ピエスモンテ」も紹介いたします。

芸術品と呼ぶにふさわしい数々の菓子道具を通して、ヨーロッパの歴史の中でしっかりと根付いている菓子作りの文化の奥深さをご堪能ください。

また、お菓子の家作りやケーキ用プレートとフォークを作るワークショップ(要申し込み)や、株式会社エーデルワイスより国内トップレベルの技術力を持つ2名のパティシエによる、チョコレートテンパリングやあめ細工の実演を行います。詳しくは、下記の公式サイトをご覧ください。皆様のお越しをお待ちしております。

【概要】  
期間: 2018年12月15日(土)~2019年1月27日(日)  
場所: 神戸市中央区熊内町7-5-1 竹中大工道具館 1F  
電話番号: 078-242-0216  
公式サイト: [https://www.dougukan.jp/special\\_exhibition/sweets](https://www.dougukan.jp/special_exhibition/sweets)

チョコレートやクッキー、キャンディーにケーキ。文明開化によって西洋からもたらされた洋菓子は、150年の時を経て日本人にも身近な存在になりました。その洋菓子をつくる職人パティシエの活躍が近年話題になりますが、彼らが使う菓子作りの道具に奥深い歴史と造形の魅力があることはあまり知られていません。

本展では、株式会社エーデルワイスが長年にわたって収集したヨーロッパ各地の製菓器具コレクションの中から、型を中心とした約100点の貴重な資料を展示いたします。あわせて装飾に凝った華やかな菓子容器や現代のパティシエがつくり出す最高峰の工芸菓子「ピエスモンテ」も紹介いたします。

芸術品と呼ぶにふさわしい数々の菓子道具を通して、ヨーロッパの歴史の中でしっかりと根付いている菓子作りの文化の奥深さをご堪能ください。

また、お菓子の家作りやケーキ用プレートとフォークを作るワークショップ(要申し込み)や、株式会社エーデルワイスより国内トップレベルの技術力を持つ2名のパティシエによる、チョコレートテンパリングやあめ細工の実演を行います。詳しくは、下記の公式サイトをご覧ください。皆様のお越しをお待ちしております。

## 【概要】

期間: 2018年12月15日(土)~2019年1月27日(日)

場所: 神戸市中央区熊内町7-5-1 竹中大工道具館 1F

電話番号: 078-242-0216

公式サイト: [https://www.dougukan.jp/special\\_exhibition/sweets](https://www.dougukan.jp/special_exhibition/sweets)