

肥前さが幕末維新博覧会「オランダハウス」プレイベント vol.02

菓子でつながるオランダと佐賀 オランダの有名パティシエ によるワークショップ

2018.2.3 sat 13:30~15:30



3月17日から始まる「肥前さが幕末維新博覧会」の一環として、佐賀市呉服元町にオランダハウスを開設します。オランダハウスでは、オランダの食文化を伝える「ダッチカフェ」を運営することとしており、ダッチカフェで提供する「ダッチアップルパイ（アップルタルト）」及び「ストロップワッフル」づくりについて、オランダアムステルダムの有名菓子店「Lanskroon」のパティシエを招き、その製法を伝授するワークショップを開催し、お菓子を通じたオランダとの交流の契機とします。



Lanskroon のアップルパイ



Lanskroon 店内



Lanskroon のストロップワッフル



オーナーのクラウディアと兄のマーク

日 時：2月3日（土曜日）13時30分～15時30分

場 所：西九州大学佐賀調理製菓専門学校
（佐賀市多布施2丁目7-44）

対象者：お菓子づくり愛好家・専門家をめざす方
※要事前申込み（先着30名）

内 容：ダッチアップルパイ及び
ストロップワッフル作りのワークショップ

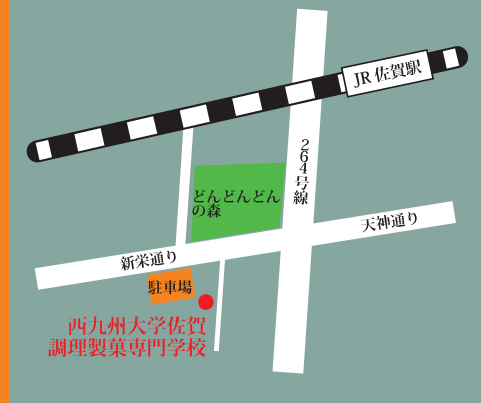
参加費：1000円

持参するもの：エプロン、ハンドタオル、三角巾

申込先：(株) ライフプロ Tel 0952-41-8341

Mail: info.lp@ml.sagatv.co.jp

●会場案内図



知れば、ますます楽しみになる

肥前さが幕末維新博覧会「オランダハウス」 プレイベントのワークショップ豆知識



オランダハウス Holland house

「肥前さが幕末維新博覧会」のパビリオンのひとつとして、旧佐賀銀行呉服町支店に誕生するギャラリー。佐賀の近代化に影響を与えた国、オランダとアートを通じて交流するスペースとなります。デザインと水辺をテーマに、オランダ人クリエイターが佐賀市内に滞在し、ギャラリー内で創作。作品の展示やワークショップを開催します。オランダ直輸入のグッズも販売。世界的に評価の高いダッチデザインをお楽しみください。



ダッチカフェ Dutch cafe

オランダハウスに併設され、オランダにゆかりのあるスイーツやドリンクが楽しめます。オランダのレシピを再現したダッチアップルパイとストロップワッフルが看板メニュー。合わせてオランダ直輸入の紅茶などもご提供します。



ランスクルーン Lanskroon

アムステルダムで有名な老舗菓子店。昨年10月にオランダで開催されたジャパンフェスティバルで、佐賀の「丸ポーロ」再現に尽力してくれました。今回は現地から職人が来佐し、ダッチアップルパイとストロップワッフルの作り方を直伝してくれます。



ダッチアップルパイ Dutch Apple pie

オランダスタイルは、リンゴをたっぷり使い、ホイップクリームを添えます。香りゆたかな酸味と歯ごたえが魅力です。



ストロップワッフル Stroop wafel

200年以上前に生まれたオランダ発祥のワッフルで、円形に薄く焼いた生地と生地の中にシロップを挟んだもの。ホットコーヒーのカップの上にワッフルを乗せてシロップを溶かして食べるのがアムステルダム風。