



# ドイツ菓子職人 大林万希子の お菓子セミナー 2026

お菓子を味わいながら、ドイツ・オーストリアのお菓子文化をご紹介します。  
本場の味を再現したお菓子付き。お菓子のレシピもプレゼント！



supported by



## Sachertorte

2月27日(金) 19:30-

世界で一番有名なチョコレートケーキと言われる  
ウィーンの銘菓。伝統の味をお伝えします。

## Donauwelle

3月27日(金) 19:30-

ドナウのさざ波を2種の  
バター生地とサワークリームで表現。ドイツでポピュラーなお菓子です。

## Nusstorte

4月24日(金) 19:30-

ナツツ風味のバタークリーム、ラム酒、チョコレートの組み合わせが美味しいお菓子です。

## Frankfurter Kranz

5月29日(金) 19:30-

日本でも売られています  
が本場のものは全く違う  
味わいで、香ばしい香り  
とジャムが特徴です。

## Kirschstrudel

6月26日(金) 19:30-

りんごで作った有名なものとは異なり旬の新鮮な  
さくらんぼで作る季節限定の味です。



## Kaisergugelhupf

7月31日(金) 19:30-

チョコレートとくるみが  
入ったしっとりしたバタ  
ー生地はウィーンではお  
やつの定番です。

## Eierlikörkuchen

8月28日(金) 19:30-

アイアーリキュールを入  
れてバタークリームでし  
っとり仕上げたドイツで  
人気の焼き菓子です。

## Kardinalschnitte

9月25日(金) 19:30-

メレンゲと卵黄のふんわ  
り生地が特徴のウィーン  
菓子。老舗の味はしっと  
り感が違います。

## Apfel-Schmand

10月30日(金) 19:30-

ドイツで人気。りんごの  
コンポートを入れて焼いた  
タルトを冷やし、生クリ  
ームで仕上げます。

## Baumkuchen

11月27日(金) 19:30-

柔らかく変化した日本の  
ものとは違う生地で、特  
徴あるお菓子に組み上げ  
たものを紹介します。



場所: **DZGO**ドイツ語教室  
大阪市西区阿波座1-14-4

参加費: 各回 2,200円(税込)、全10回おまとめ20,000円(税込)  
※お申込み時お支払い

お申込み: [info@dzgo.co.jp](mailto:info@dzgo.co.jp) (DZGO)

※定員15名様・先着順 ※締切りは実施日の5日前です

ドイツ ウィーン菓子職人  
**大林 万希子**

Profile



写真は全て(C)Macco

お菓子教室 ハウス デア クライエンツァウバリン主宰 辻調グループ校、辻製菓専門学校勤務中にCafé Kochs (独 オーフエンブルク) L.Heiner (奥 ウィーン) で製菓実務研修を経験。現在は現地でのお菓子作り経験を元に派出教室、専門学校の特別授業講師、高校のパティシエコースプロデュース、カフェや製菓店での技術指導など様々な仕事を通して伝統的なドイツ、ウィーン菓子の美味しさを日本で伝え続けています。

