



ドイツ菓子職人 大林万希子の

# お菓子セミナー 2026



supported by



Dallmayr

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！



**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-

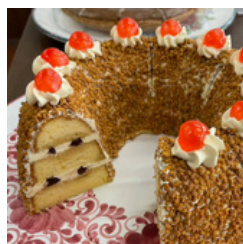
ドナウのさざ波を2種のバター生地とサワーチェリーで表現。ドイツでピュラーなお菓子です。



**Nusstorte**

4月24日(金) 19:30-

ナッツ風味のバタークリーム、ラム酒、チョコレートと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。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 クライネ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 オッフェンブルク) 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出張教室、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。

