

2022 神戸ガレット・デ・ロワ Kobe Galette des rois



2022
神戸ガレット・デ・ロワ
Kobe Galette des rois

2022.
1/14(金)~17(月)

神戸阪急 本館9階催場

※最終日は午後5時終了

洋菓子の街・神戸の人気の店から

ガレット・デ・ロワを集積し、販売。

また、洋菓子職人・パン職人たちが集い

ガレット・デ・ロワのコンテストを開催します。

販売ブランド ※天候・交通事情により販売時間が遅れる場合がございます。

- アグリコール
- アンテナール
- 神戸ポートピアホテル
- ドンク
- パティスリー AKITO
- パティスリー エトネ
(1/14(金)のみ販売)
- パティスリー・クリ
- パティスリー モンブリュ
- パティスリー ラルゴ
- ビゴの店
- マビッシュ
- ラトリエドゥマッサ
- ラ ピエール ブランシュ
- ル・パン神戸北野
- ル ビアン
- レーブドゥシェフ
- 六甲菓子工房ボンポアン

ガレット・デ・ロワを食べてフェーブを当てよう!

各日午後3時から 参加費:440円 各日先着18名様

※午後2時30分より会場にて参加整理券を配布します。

※当日午後3時までに会場にお越しください。(時間を過ぎますと無効になります。)

誰にフェーブが当たるかわからない楽しさを体験しませんか。フェーブが入ったガレット・デ・ロワを6つにカットし、召し上がっていただきます。フェーブが当たった人には「洋菓子の詰め合わせ」をプレゼント。

コンテスト

有名パティシエ・ブーランジェの
審査によるコンテストを開催。

審査:1月14日(金) 午前10時から

表彰式:1月14日(金) 午後1時30分から

同時
開催



「夢のあるお菓子の絵」をテーマに子どもたちが描いた夢のある様々なデザイン。壁一面に飾られた作品をぜひご覧ください。



会場では
フェーブの販売も
フェーブ 各330円



ガレット・デ・ロワとは?

フランスでは、年が明けると、お菓子屋さんやパン屋さんの店頭は「ガレット・デ・ロワ」で埋め尽くされます。「ガレット・デ・ロワ」は、1月6日エピファニー「公現祭」をお祝いして食べるお菓子とされていますが、現在では1月6日に限らず、1月中であれば、それを囲んで家族や友人たちが集まる際に食される新年には欠かせないお菓子です。南フランスではブリオッシュタイプのガトー・デ・ロワ(クーロンヌ・デ・ロワ)が多く食べられています。リング型のブリオッシュ生地にドライフルーツや果物の砂糖漬け・粗い粒子の砂糖で飾り付けられ、ふわふわで甘い食感が好まれています。

中に隠されている「フェーブ」



「フェーブ」(Fève)とは、ガレット・デ・ロワの中に隠されている小さな陶器の人形。切り分けた中にフェーブが入っていると幸福が訪れるといわれています。フェーブが当たった人は王冠を被り、その日は王様になり、皆から祝福されます。

[主催] 一般社団法人兵庫県洋菓子協会・兵庫県パン協同組合・公益財団法人神戸ファッション協会

[共催] 神戸市・神戸商工会議所 [後援] 兵庫県・一般社団法人神戸観光局・神戸新聞社・サンテレビジョン・ラジオ関西・KISS FM KOBE

[協力] 神戸阪急

※表示価格は、消費税を含んだ税込価格です。※店内でご飲食される場合は本体価格に消費税10%を加えてお支払いいただけます。※売切れの際はご容赦くださいませ。※イベントなどは都合により中止・変更になる場合がございます。※催事場につき、ラッピング・進物包装はご遠慮ください。※写真はイメージです。

営業時間 午前10時→午後8時

※営業時間は変更になる場合がございます。

[お客様へのお願い] マスクの着用、フィジカルディスタンスの確保などのご協力をお願い申し上げます。
店内では、安全・安心の確保を第一に、新型コロナウイルス感染防止策を実施いたしております。