



日本全国や海外からも、のべ 3000 人以上がレッスンに集まる人気教室のレシピを書籍化

お菓子作りに革命！ 計量スプーンだけで OK！

パティシエール有希乃先生のはかりのいらないお菓子教室「happy sweets studio」に潜入

お菓子作りで「1g でも間違えたらうまいかない」というのは思い込み。計量スプーンを使えば、はかりいらずでお店のようなおいしさを再現できるのです！

2018 年 12 月 15 日に高橋書店より発売になった『はかりのいらない おいしいお菓子』（パティシエール有希乃・監修）では、はかりを使わずに作れるお菓子を 31 レシピご紹介。「材料をすくってボウルにポン」だから、お菓子作りは大変そうと及び腰だったビギナーさんも、気軽にチャレンジできます。

◆全国や海外からのべ 3000 名以上が集まる人気教室「happy sweets studio」

パティシエール有希乃先生は Happy を大切にする、笑顔の素敵な先生。2005 年よりパティスリー・ホテル等で経験を積み、辻口博啓シェフのお菓子教室「SUPER SWEETS SCHOOL 自由が丘校」立ち上げを経て、2015 年はかりのいらないお菓子教室「happy sweets studio」を開業しました。

お菓子作りに対する苦手意識は「1g でも間違えたら失敗しそう」「正確に計るのが面倒くさい」という思い込みにあると気づき、それを解消するために考え至ったのが、「はかりのいらないお菓子づくり」でした。



◆「happy sweets studio」のレッスンに潜入！

潜入時のメニューは「ショートケーキ」。はかりのいらないお菓子づくりでは、材料は「計量スプーン」で計ります。使うのは小さじと大さじと特大さじの 3 つだけ。ギュッと押し込んで、スプーンの背できっちり摺り切りにすることがポイント。はかりで数 g を行ったり来たりする手間もないので、ストレスなく準備できます。

◆お菓子作りは大変？ はかりを使わないとこんなに楽ちん！

スポンジの生地ができたならオーブンで約 23 分、その間に手順のポイントを確認したり、デコレーションの用意をしたり。なんとショートケーキが 2 時間足らずで完成してしまうのです！スポンジはふわふわ、クリームは軽く、いくらでも食べられちゃいそうなおいしさ！ お店のお菓子も、もちろんおいしいですが、気持ちのこもった手作りの味は格別。それを食べた人がおいしいと言ってくれたら、とっても幸せな気持ちになりますよね。



【当リリースに関するお問い合わせ先】 高橋書店 広告・広報部（担当：多田）
TEL：03-3943-6583 FAX：03-3943-4051 MAIL：koukoku@takahashishoten.co.jp
プレパブのご相談、いつでも承ります。お気軽にご連絡ください。

◆「幸せは、なるものではなく気付くもの。お菓子は幸せに気付くためのツール」

普通パティシエは厨房にこもっており、自分の作ったお菓子を目の前で喜んでもらう機会は少ないです。有希乃先生も、もともとはパティシエとしての道を歩んでいましたが、ある時、自分の作ったお菓子を目の前で「おいしい！」と食べてもらう瞬間に出会い、衝撃を受けたそうです。自分の作ったお菓子が誰かを幸せにする、それが自分の幸せにもなる。「お菓子は幸せに気付くためのツール」というのが、有希乃先生のレシピやお菓子教室の根底に流れる考え方です。作る人のためにレシピはシンプルで簡単に、食べる人のためにしっかりおいしく。現場で学んだ技術を、家庭でできるように落とし込んだのが、「はかりのいらないお菓子」なのです。

◆書籍では定番の焼き菓子から、特別な日のお菓子まで、31ものレシピをご紹介します

『はかりのいらない おいしいお菓子』では、クッキーやシュークリームなど定番の焼き菓子から、ショートケーキやトリュフ、プリンやティラミスなど、31ものお菓子レシピを紹介しています。お菓子とイラストのコラージュで仕上がりを見せているので、紙面はまるで絵本のように！ 眺めているだけでも楽しく、幸せな気分になれます。バレンタインや大切な人のバースデーなど、特別な日には手作りお菓子で幸せをお届けしてみませんか？



◆書誌情報

『はかりのいらない おいしいお菓子』
監修：パティシエール有希乃
価格：1,300円＋税
発行：12月15日
頁数：112ページ



◆書籍発刊イベント開催！ 有希乃先生の特別レッスン@自由が丘クオカスタジオ

2019年1月29日（火）午前午後の計2回、書籍発刊イベントを開催いたします！（最大18名/1回）

【イベント詳細】

混ぜるだけなのに「お店みたい」！ パティシエールに教わる“はかりのいらない”バレンタインスイーツ

日時 2019年1月29日（火） 午前の部：10:00～／午後の部：14:30～

会場 TOMIZ × cuoca STUDIO（〒152-0034 東京都目黒区緑が丘 2-25-7 スイーツフォレスト 3F）

予約 <http://studio.tomiz.com/lecturer/detail/31>

- メニュー① パティシエレシピのくるみのブラウニー（デモンストレーション＋実習＋試食）
- メニュー② オープンいらずでプロの味 カフェオレのブラマンジェ（デモンストレーション＋絞り＋試食）

【当リリースに関するお問い合わせ先】 高橋書店 広告・広報部（担当：多田）

TEL：03-3943-6583 FAX：03-3943-4051 MAIL：koukoku@takahashishoten.co.jp

プレパブのご相談、いつでも承ります。お気軽にご連絡ください。