

絶品

こだわり豊田のブランド農産物使用

Sweets Festa 2022

第8回

スイーツフェア カラフルパーティー

9月19日(月・祝)

10:30~16:00 **4部制**

産業文化センター

(多目的ホール) 豊田市小坂本町1-25



各回
9箱
限定

1箱2400~3000円相当
予約販売!

とよたの宝石箱

ブランド産品等を使用した
和洋6店舗の商品を
一つの箱に詰め合わせた
スイーツ詰合せ!



コーヒーも
飲めるよ!

豊田市吉原町
高香園

お茶の無料提供と
販売

料金 **2,500円/1人** (小学生以下同伴可)

700円~900円相当のスイーツBOX5個と引換え♪

時間 **1回** 10:20 入場 **10:30~11:30** 50名

2回 11:50 入場 **12:00~13:00** 50名

3回 13:20 入場 **13:30~14:30** 50名

4回 14:50 入場 **15:00~16:00** 50名

和菓子・洋菓子手作り体験

こども体験 イベント

参加費
500円

チケット購入時に予約
(お菓子2個お土産付き)

JAによる
「とよた農産物」
出張販売

新鮮な農産物!

◆ チケット販売開始: 8月11日~9月11日

◆ チケット販売枚数: 200枚 (各回50枚×4回)

チケット販売場所

お菓子処花月(竹生町1-2-12) tel.32-3517

松華堂(宮上町3-26-7) tel.32-2416

ソルボンヌ洋菓子店(若宮町8-1-8) tel.31-1015

あずき庵(竹元町上の山下35) tel.53-5863

加東家(足助町本町4) tel.62-0168

※写真はイメージです

お問い合わせ

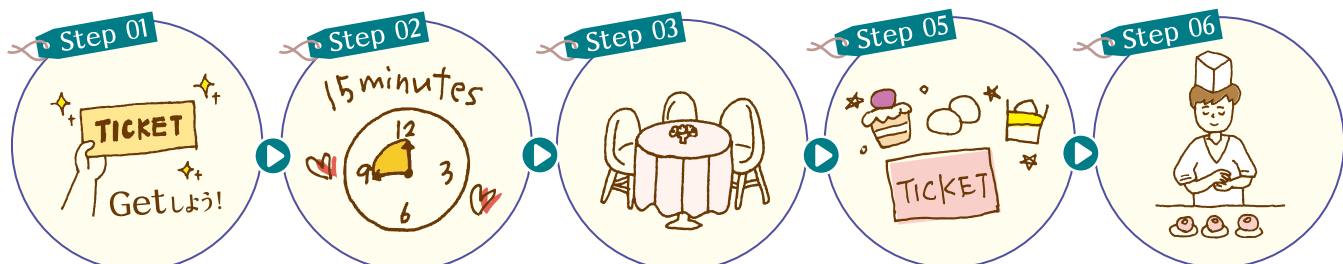
● 豊田プレミアムスイーツクラブ事務局 / 090-2938-7294 (砂原)

● 豊田市農産物ブランド化推進協議会事務局 (市農政課内)

主催 / 豊田プレミアムスイーツクラブ 共催 / 高香園、豊田市農産物ブランド化推進協議会、ホテルトヨタキャッスル



スイーツマルシェの楽しみ方



販売所で事前にチケットを購入しよう

当日は開始15分前に会場に集合しよう

先着順で会場に入って席を決めよう

700円～900円相当のスイーツBOX5個と引換えに

職人が実演する作りたての和洋菓子を食べられるよ!



お茶、かき氷、コーヒーは無料で飲み放題!

ごゆっくりお楽しみください

とよたプレミアムスイーツクラブとは?

平成24年度に設立された豊田市内の和洋菓子店経営者20名からなるクラブです。菓子製造・販売のみならず、新製品や地元食材の研究情報交換、また菓子を通じてのイベントなどを通して地元豊田で美味しいお菓子を創造していけたらと思っています。

豊田産の美味しい和菓子を
お楽しみください

会長 砂原 泰輔

お菓子処 花月
〒471-0077
竹生町1-2-12
Tel.32-3517

生菓子を中心に
四季折々の
和菓子が並びます

鈴村 幸一郎

御菓子処 豊田両口屋
〒473-0932
堤町平松170
Tel.53-0308

旬の素材と熱い心で
美味しいお菓子を
作りたい

奥平 芳晴

松華堂 藤岡店
〒470-0441
深見町常楽337-3
Tel.76-0302

お客様の
幸せ作りのお手伝い!

伊藤 章博

Ange アンジュ
〒470-0331
平戸橋町石平61-15
Tel.45-1039

みなさんの
笑顔が見たくて、
足助より愛を込めて...

加藤 泰幸

加東家
〒444-2424
足助町本町4
Tel.62-0168

お菓子って
元気になれるんです
信じてみませんか?

山田 晴紀

ソルボンヌ洋菓子店
〒471-0026
若宮町8-1-8
Tel.31-1015

地元の材料を
丁寧に調整してお客様に
提供いたします

小島 健司

つたや製菓舗山之手店
〒471-0833
山之手4-43
Tel.28-1490

季節感を大切に
した和菓子を丁寧に
手作りにしています

奥平 博之

松華堂 豊田店
〒471-0038
宮上町3-26-7
Tel.32-2416

何も申しません
確かめてください

安藤 浩司

unetdeux
アン・エ・ドゥー
〒470-0343 浄水町
Tel.46-4666

季節感を大切に
した和菓子を作っています

鳥脇 英志

三好屋顕英
〒471-0804
神池2-1223-1
Tel.87-1286

名物どらやきを中心に
季節のお菓子を
揃えております

野場 英之

あずき庵
〒473-0913
竹元町上の山下35
Tel.53-5863

自分で食べて
美味しいといえる
和菓子を作っています

佐久間 洋和

足助両口屋
〒444-2424
足助町本町16
Tel.62-0056

四季折々の和菓子で、
皆様を笑顔にします

福岡 練

福岡屋製菓舗
〒470-0344
保見町塚原15
Tel.48-8036

和菓子の命
「あんこ」へのこだわり

野場 巧祐

近江屋
〒473-0914
若林東町櫛田24
Tel.52-0108

手作りにこだわり
心を込めて
作っています

井口 友志

井口製菓舗
〒470-0373
四郷町東畑83
Tel.45-0315

お客様の笑顔、
お菓子にこめて

加藤 紀之

三河屋
〒471-0078
昭和町3-83
Tel.32-1693

車をデザインした
オリジナルのお菓子を
多数作っています

中野 孝明

スイーツビレッジナカノ
〒443-0934
大島町朝日7
Tel.52-3136



豊田の ブランド 農産物



ブルーベリー

高冷地である下山・稲武地区でブルーベリーの栽培が盛んです。甘酸っぱくておいしいだけでなく「目にいい」効果もあるとされています。



桃

猿投地区は、「モモの里」と呼ばれ、県下有数の産地です。夏には、甘い香りの桃がたわわに実ります。



梨

豊田の梨は、県下有数の生産量を誇ります。中でもジャンボ梨と呼ばれる「愛宕梨」は、世界一重い梨としてギネスブックに登録されています。



ぶどう

主に猿投、高岡地区で「デラウェア」や「巨峰」が栽培されています。ブドウ糖や果糖を多く含んでおり、疲労回復に効果があるとされています。



抹茶

高級茶の「かぶせ茶」と抹茶の原料となる「てん茶」が多く生産されています。品質では県内外で高い評価を得ています。



お茶の 高香園のご紹介

京都茶審査技術大会優勝者、愛知県最高位・茶審査技術6段の園主・野場義尊が美味しいお茶を求め、有機肥料の土作りから仕立てまでこだわり抜いています。今回は、東京でも好評だった夏にピッタリの水出し日本茶を飲んで頂きます。

※天候の影響などにより使用しない場合もあります。