

FAKE SWEETS MARCHE Vol.27

フェイクスイーツマルシェ Vol.27

2024.

9.13 *Fri* → 17 *Tue*

(最終日は17:00まで)

ABCクラフト あべのキューズモール店
アート&クラフト売場

Workshop

Recipe & Artwork

Special Exhibition

ERIKA KISEN
HIROMI HONDA
YOSHIKO YANAGI
AZUSA SHIBATA
KIYOMI SATO
RYOKO YOSHIOKA
TOMOKO KANDA
TOMOMI YAMAMOTO
AIKO MATSUDA
JUNKO NAMBA
KAZUYO HAYASHI
YUKI KONISHI
ITOE KAMEI
AMINYA
MIKA OKUDA
MINAHO SHIONOME
MISAKI MORITA
CHIKA NIKAI
HITOMI MORI



永遠にそばにいる幸せのお菓子「フェイクスイーツ」は日本の
の伝統文化である食品サンプルのリアルさと、現代女性の
遊び心が会い2007年頃に日本で生まれたクラフトです

フェイクスイーツはどなたでも作る事ができます
作るヒントになるWSやレシピをご用意しました
どうか楽しんで頂けますように

氣仙えりか

クレイパティシエール
氣仙 えりか(きせん えりか)

多摩美術大学卒。
2008年より日本発の「フェイクスイーツづくり」の楽し
さを世に広める作品制作や講師活動を開始。
また、フェイクスイーツのプロを目指す「クレイパティ
シエール認定講座」を開講。
認定者の作家活動のプロデュースまで行っている。



氣仙えりか公式ブログおよび
Instagram「クレイパティシエール情報局」では販売レシピ、作品等の
最新情報を随時アップしています。以下からアクセスいただけます。

氣仙えりか
公式ブログ



Instagram
「クレイパティシエール
情報局」



【ワークショップのご予約方法について】

P.4~P.8の事前予約制WS1~8は事前にご予約いただけます。
ABCクラフト公式ホームページの講習会ページからWEB予約
またはお電話・店頭にてご予約を承ります。
※受講日当日はお席の空きがある場合のみ受付いたします。

WSのページは
こちら▼



★WEB予約について★

- オンラインショップのアカウントをお持ちの方
以前にABCクラフトオンラインショップにて会員登録していただいた方は、
ログインからご予約をお願いします。
- アカウントをお持ちでない方
新規会員登録していただいでご予約いただくか、ゲスト予約から『申し込み
に進む』でご予約をお願いします。
※すでに満席の講習会もございます。
※新規会員登録はご予約される時にご登録いただけます。ご予約前の会員登録
ができませんのでご了承ください。

★お電話・店舗にてご予約・お問い合わせ★

ABCクラフトあべのキューズモール店 アート&クラフト売場(27番柱前)
営業時間/10:00~21:00(施設に準ずる)

TEL.06-6649-5151(代)

P.8の「簡単 トライフル」は当日受付となります。
(事前のご予約は承っておりません。)

※受講料・講習料は全て1回分の税込価格です。
※写真は一例です。実際にお作りいただく作品とは一部異なる場合がございます。
また、写真内の小物類はイメージです。講習内容には含まれませんので、予め
ご了承ください。

FAKE SWEETS MARCHE Vol.27 Workshop

9.13 Fri

講師:クレイパティシエール
氣仙えりか



事前予約制WS 1

フルーツキューブを作ろう

じゅわっと水分たっぷりでエッジも美しい、カットしたての4種のフレッシュフルーツを短時間で作ります

- ・ドラゴンフルーツ
- ・赤肉メロン
- ・パイナップル
- ・キウイ

見本帳としてもインテリアにも使えるモダンなアルミフ
レームの額装仕上げで。

様々なフルーツに応用可能ないくつかの面白い素材と
造形テクニックを一緒に楽しみましょう

作品サイズ:W126×H126mm

Instagram



受講時間 10:30~13:00

講習料 6,820円(税込)

所要時間 150分



9.14 Sat

講師:クレイパティシエール
あみにゃ

事前予約制WS 2

ガーランド付き アニバーサリーケーキ

クリームたっぷりの可愛いデコレーションケーキを
作りましょう。ダミーケーキにナッペをして、ローズ
やフリル、シェル等のクリーム絞りのコツをお教えし
ます。更に、好きな言葉をつなげてオリジナルの
ガーランドを作ります。

ケーキに飾ればアニバーサリーケーキの出来上がり
です。

作品サイズ:ケーキ本体 φ150×H75mm
(ガーランド含むH170mm)

受講時間 14:00~16:30

講習料 8,800円(税込)

所要時間 150分

Instagram



事前予約制WS 3

グリーンアップルの パルフェ

トップに飾った半分りんごにスポットを当てたデ
ザート。

爽やかなグリーンアップルをセレクトしました。軸や
種まわりのようすなど、断面をじっくりと作り込みま
しょう。角切りのコンポートもちょっと面白い方法
で、しかもリアルに。

初出しのテクニックをあれこれお伝えします。

作品サイズ:φ80×H190mm



9.15 Sun

講師:クレイパティシエール
吉岡僚子

受講時間 10:30~13:00

講習料 9,680円(税込)

所要時間 150分

Instagram



事前予約制WS 4

アメリカンストロベリーパイ

ザクとしたアメリカンタイプの練りパイ。
ぼこぼこ膨れた所とサブレのホロホロが合わさった生地を新しい技法で作ります。
フレッシュとは違い焼けて香り高くなった苺もたっぷり。
ニスは使わずバターのおいリー感を表現した焼きっぱなしのナチュラルスイーツを作しましょう。

作品サイズ:φ100×H50mm
スキレット φ110×W180mm

受講時間 14:00~16:00

講習料 8,140円(税込)

所要時間 120分

Instagram



9.15 Sun

講師:クレイパティシエール
松田愛子



事前予約制WS 5

ショコラサントノール

シュー生地を使ったフランス菓子“サントノール”をチョコレートでアレンジしました。
シューの質感付け、サントノール独特のオシャレなクリーム絞り、チェック柄のチョコプレートでデコレーションと、フェイクスイーツ作りの楽しさを味わいましょう。

作品サイズ:φ60×H62mm
(φ75mmトレー付き)

受講時間 10:30~12:30

講習料 6,820円(税込)

所要時間 120分

Instagram



9.16 Mon

講師:クレイパティシエール
森田美咲



9.16 Mon

講師:クレイパティシエール
本多宏美

事前予約制WS 6

王道ナポレオンパイ

あっと驚く最新の手法で、楽々簡単に作れるザクとした質感のミルフィーユ生地や、「種(瘦果)」にこだわった完熟苺の作り方が学べます。
側面にローストしたアーモンドをはりつけて、フランス伝統のリアルなナポレオンパイを作しましょう。

作品サイズ:W90×D35×H75mm

受講時間 13:30~16:00

講習料 11,000円(税込)

所要時間 150分

Instagram



事前予約制WS 7

マンゴーのフレンチトースト

大きなアイスクリームとマンゴーを載せたふわふわのフレンチトーストを作しましょう。
パンはバゲットをスライスしたスタイルで。
熱々のパンの上でトロ〜りと溶けたアイスクリームと色鮮やかなマンゴーを載せたら粉糖をかけて仕上げます。

作品サイズ:W230×D150×H80mm
(スキレット含む)

受講時間 11:00~13:00

講習料 6,930円(税込)

所要時間 120分

Instagram



9.17 Tue

講師:クレイパティシエール
なんぼじゅんこ



事前予約制WS 8

ビスケットサンドケーキ

ラズベリーとたっぷりのクリームをビスケットサンドにしました。
 上にはスプーンで作ったクネルといちご、シガールタイプのラングドシャを飾ります。
 今回、サンドに使うクッキーに粘土は使わず新たな試みにチャレンジです。
 半割ラズベリーのシリコン型付き。

作品サイズ: W100×D60×H90mm (お皿含まず)

受講時間 14:00~16:00

講習料 5,940円(税込)

所要時間 120分

Instagram



9.17 Tue

講師: クレイパティシエール
なんばじゅんこ



随時受付WS

各日限定50名

簡単! トライフル

パティシエールクレイシリーズから新発売の「スポンジパウダー」を使って、5層のミニトライフルを作りましょう。
 ストロベリー、ミルク、オレンジ、抹茶から好きな味を選んで層を作り、クリームとフルーツをトッピングして仕上げます。
 小さなお子様からフェイクスイーツ経験者様まで、簡単に楽しく作っていただけます。

協賛 株式会社アーテック
 作品サイズ: W50×D50×H70mm
 (ケーキピック含む)

受付時間 10:00~16:30

講習料 1,320円(税込)

所要時間 20分

Instagram



9.14 Sat 15 Sun

講師: クレイパティシエール
林和代



Special Exhibition

地元大阪のクレイパティシエール4名による
名作の期間限定展示

吉岡僚子
林和代

松田愛子
森田美咲
(misaki_miniature)



STORE & ONLINESHOP

人気クレイパティシエールによる魅惑のレシピやディスプレイケーキ、アクセサリ等を販売します。おススメ材料も期間限定特別価格で。
 (写真は一例です。その他にも多数ご用意しています。)



9月13日(金)~17日(火)に店頭にて販売

ABCクラフトオンラインショップからもご注文いただけます。

9月14日(土)10:00~9月17日(火)16:00まで

本紙P.10~P.11、裏表紙に掲載の商品(レシピ・動画・パーツ・作品・粘土類)がABCクラフト公式オンラインショップからご注文いただけます。
 詳しくは当店ホームページ『FAKE SWEETS MARCHE Vol.27』をご覧ください。

ABCクラフトオンラインショップ
『FAKE SWEETS MARCHE Vol.27』
のバナーをクリック

購入したい商品の数や
送付先の情報を入力

ご注文



ONLINE SHOP



5,500円以上
送料無料



税込5,500円以上ご購入で全国無料配送

※離島・一部地域は別途送料がかかる場合がございます。
 ※お届けは日本国内のみ承っております。
 詳細はオンラインショップ「お支払い・送料・配送について」をご覧ください。

<https://www.abc-craft.com/>

※商品在庫は実店舗と共有しておりますので、売切れの場合がございます。

1Coin Recipe & Parts

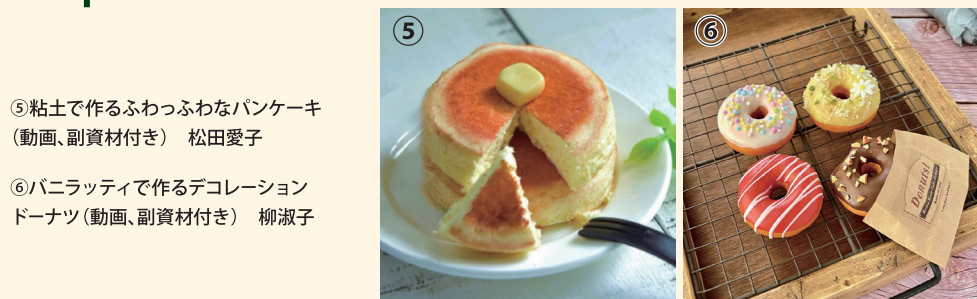
クレイパティシエールのアイデアが詰まったフェイクスイーツのレシピを550円(税込)から販売。



- ①冷え冷えアイスバーの作り方レシピ 神田智子
- ②2Dケーキの作り方～マカロンver.記載あり～ 小西由姫
- ③コットンキャンディ～好きな色で作れるわたあめの着色方法 森仁美
- ④全粒いちごの型 佐藤聖美

Recipe with Material

完成見本付きレシピ・副資材がセットになったレシピが登場！ 知りたかったあの技術を身につけたい方にオススメです。



- ⑤粘土で作るふわっふわなパンケーキ(動画、副資材付き) 松田愛子
- ⑥バニラッティで作るデコレーションドーナツ(動画、副資材付き) 柳淑子

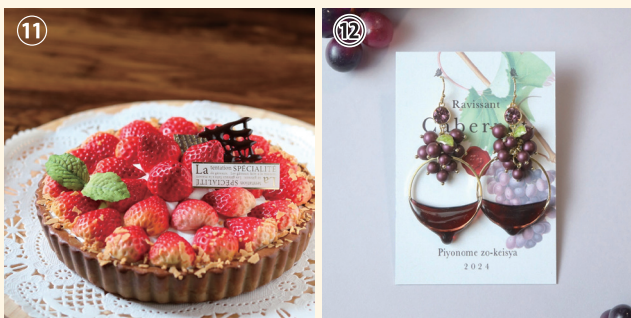


- ⑦大人のベリーケーキ 山本智美
- ⑧全形半割苺の作り方(本物苺から型を取ったシリコン型付き) 松田愛子
- ⑨粘土でつくる食べかけプリン(動画、副資材付き) 柳淑子
- ⑩パステルクリームの作り方 山本智美

Art Work

ディスプレイケーキやアクセサリなど人気作家による高クオリティ作品がラインナップ

- ⑪いちごタルト(Φ15cm) 亀井系絵
- ⑫赤ワインのピラス 塩野目南帆



THANKS SALE

粘土がお買得な5日間

9月13日(金)～17日(火)に店頭にて販売

ABCクラフトオンラインショップからご注文いただけるようになりました

9月14日(土)
10:00～
注文開始



ONLINE SHOP



お買得な5個セットの粘土



グレイス (200g)×5個
6,355円▶
4,448円税込



コスモス (250g)×5個
5,545円▶
3,881円税込



ハーティクレイ (ホワイト/180g)×5個
3,300円▶
2,310円税込



ハーティソフト (ホワイト/180g)×5個
3,300円▶
2,310円税込



モデナホワイト (250g)×5個
5,500円▶
3,850円税込

数量限定・期間限定!! お買得価格



80個限定
すけるくん 透明ネンド(200g)
1,595円▶
1,276円税込



30個限定
すけるくん ブレンド用ネンド(250g)
1,210円▶
968円税込



100個限定
お一人様3個まで
クリーミーホイップミルク(120g)
1,320円▶
792円税込



パティシエールクレイシリーズ



バニラッティ(100g)
660円▶
528円税込



チョコバイク(100g)
660円▶
528円税込



マシュマロップ(100g)
330円▶
264円税込



フェイクチョコスプレー3種セット
825円▶
660円税込



スポッティ(2本組) **121円**税込
スポッティ(スポンジセット) **220円**税込

FAKESWEETS SPONGE POWDER

スポンジパウダー

トッピングにも!
容器に入れても
フワフワの
スポンジケーキ
を演出



4つのフレーバー 30g

NEW

PÂTISSIERE CLAY

パティシエールクレイ
スポンジパウダー

各 275税別円



Artel®



オレンジ



抹茶



いちご



ミルク

Dip!

Sauce

Dipping Sauce
for Fake Sweets

トップで
なめらかコーティング

ぷっくりラインも
じゅわっと焦げ目も
おてのきの

PÂTISSIERE CLAY

パティシエールクレイ
ディップソース

1,793税別円 ▶ 各 1,613税別円



不透明

チョコレート



透明

ビターカラメル



半透明

つぶつぶいちごミルク



容量
100ml

パティシエール
クレイシリーズ
ポータルサイト



ABCクラフト
あべのキューズモール店

本紙のお問合せはアート&クラフト売場へ

TEL 06-6649-5151(代)

※お掛け間違いのないよう番号をご確認の上、お電話ください。

〒545-0052 大阪市阿倍野区阿倍野筋1-6-1

あべのキューズモールQ-301

営業時間/10:00-21:00(施設の営業時間に準ずる)

https://www.abc-craft.co.jp/



●こちらの商品は期間限定の特別価格となります。●本紙掲載価格は全て税込価格です。●本紙はあべのキューズモール店のみのお取り扱いとなります。枚方ビヨルネ店・オンラインショップではご注文を承っておりませんのでご注意ください。●広告商品は無くなり次第終了する場合がございます。●本紙掲載の商品写真はすべて一例です。実際の販売商品とは異なる場合がございますので、予めご了承ください。