

fleur's pâtisserie

フルール・パティシエール

エミー

EMI

プリザーブドフラワー&クレイケーキをコラボレーションし、
保存できるバースディケーキやウェディングケーキを皆様にお届けしています。
パティシエール エミーは、フランス留学の経験を持つ本格派パティシエです。
シュガークラフトの技法を生かし、保存し飾れるケーキ(メモリアルスイーツ)を
開発しました。

プリザーブドフラワーの世界では大変珍しい、ストロベリーなどの果物を
プリザーブドし、ケーキにトッピング!!

新しいエミーワールドが広がります。(ケーキ本体は、扱いやすい特製クレイを使用します)
夏休み、母と子のメモリアルスイーツ作りから、本格的なウェディングケーキまで
さまざまなパッケージ講座をご用意しております。

EMI Profile

EMIKOお菓子教室
EMIKOフレッシュフラワー・プリザーブド倶楽部

主宰 中里 恵美子

1952年6月25日生

1990年4月 今田美奈子お菓子教室 製菓師範資格取得

1990年4月 EMIKOお菓子教室開設

1994年4月 森山サチ子 シュガーデコレート修得

1997年4月 今田美奈子お菓子教室 シュガーデコレーション師範資格取得

1996年4月 ニコラスロッジ インターナショナルシュガーアートギャラリーにて
シュガーアート スペシャル・テクニカルコース修得

2003年9月 イギリス スクワイヤー・キッチン インターナショナルスクールにて
マーガレット女史にて個人レッスン

2003年11月 FLORAL STUDIO Natur にていしだあきえ女史にドイツフロリスティックを
今現在も習得中

2009年2月 一会 カルペディエム (岩橋美佳先生) にてウェディング装飾コース受講中。
現在に至る

自宅にてケーキ教室(個人・グループ)レッスン、手作りプリザーブド加工・アレンジ教室を開講中。
地元はもとより近郊の幼稚園・小学校・カルチャースクール等で講師を務める。



Contact

TEL: 0277-53-8884

URL: <http://www4.ocn.ne.jp/~neutral/>

中里 恵美子 <emiko@song.ocn.ne.jp>