

# ～ アレルギー対応ケーキ、作ってますか？ ～

LA FONTAINE～の  
ご提案です！

2003年出願、2005年に特許原簿に登録された当店の特許  
「鶏卵など鳥卵が入ってないスポンジケーキ、およびその製造方法」。

食物アレルギーで一番多い「卵」を使わないで作るスポンジの製法特許です。  
当時苦勞して取得しましたが 今年2023年に特許期限を迎えます。

この特許にプラスアルファを加え 更新した形での特許取得も考えましたが  
シェフも還暦過ぎの身となりまして…。

ケーキ屋さんにとって夢のスポンジケーキの作り方を後世に伝えていくのが  
これからのシェフの務めと思い「鶏卵など鳥卵が入ってないスポンジケーキ」の  
製法特許作り方講習を実施する事にしました。

今までお客様から「卵」を使っていないケーキは作れます？の問い合わせに  
快諾できなかったケーキ店のご主人やケーキ工場長の方に  
シェフが20年間積み上げたノウハウを1から100までお伝えさせていただきます。

【特許証】



## \* 講習の詳細です \*

- 実施期間：2023年 7月8月9月の平日限定でマンツーマン講習します。  
講習ご希望日をお知らせください。(水曜日定休)
- 時間：3時間程度 16時以降の時間帯を希望していただくと助かります。
- 場所：当店横の「お菓子教室」 2名まで同時受講可能です。
- 講習メニュー：白スポンジと「乳除去」白スポンジの2品。  
店舗での受注注意点や お客様にお渡し時の注意点等もお話しします。
- 講習費用：税込33000。 出張ご希望の場合、別途交通費をお願いします。

\*焼き上がったスポンジ生地はお持ち帰りいただき、当日ご試食もご用意。  
\*佐伯俊哉とLINEお友達設定により アフターフォローもいたします。

## \* シェフ略歴 \*

1958年生まれの65歳。20歳ころから洋菓子業界で修業を始め  
銀座資生堂パーラー★★★フレンチレストラン「ロオジェ」で3年間経験を積んだ後  
1990年、横浜市泉区にラ フォンティーンをオープン。

また2000年～2005年の間FMヨコハマの看板番組「THE BREEZE」の  
「教えてケーキ屋さん」コーナーを 番組パーソナリティー「北島美穂」さんとともに担当し、  
2008年には店舗横に専用のキッチンを作り「お菓子教室」の開講に至りました。

スケジュール  
カレンダー



●ご興味のある方は、お気軽にお問い合わせください。

ラ フォンティーン 佐伯 俊哉  
〒245-0024  
横浜市泉区和泉中央北4-14-2  
tel/fax 045-801-1934  
水曜日定休 営業時間 10:00～19:00  
mail: info@la-fontaine.co.jp  
HP: http://www.la-fontaine.co.jp



当店non tamago  
←パンフレット

