

Confectionery Utensils



洋菓子の 道具たち

型で味わうお菓子の歴史



*The History of Sweets
Enjoyed Through Molds*



2018年12月15日(土) → 2019年1月27日(日)

竹中大工道具館1Fホール

Press Release

関連記事掲載・番組等でのご紹介のお願い

このたび竹中大工道具館では、2018年12月15日から2019年1月27日まで、企画展「洋菓子の道具たち—型で味わうお菓子の歴史—」を開催いたします。

チョコレートやクッキー、キャンディーにケーキ。文明開化によって西洋からもたらされた洋菓子は、150年の時を経て日本人にとって身近な存在になりました。その洋菓子をつくる職人パティシエの活躍が近年話題になりますが、彼らが使用する菓子作りの道具に奥深い歴史と造形の魅力があることはあまり知られていません。

洋菓子作りの道具は種類に応じて様々なバリエーションがありますが、なかでも注目なのが、菓子の全体的なカタチを決定する「型」です。歴史的な図像を彫り込んだ古めかしい木型や美しい光沢を生み出すための金型などがあり、その美しく可愛らしい造形は見ていて飽きることがありません。

本展ではエーデルワイスミュージアムが長年にわたり収集したヨーロッパ各地の製菓器具コレクションの中から、型を中心とした約100点の貴重な資料を展示します。あわせて装飾に凝った華やかな菓子容器や現代のパティシエがつくり出す最高峰の工芸菓子「ピエスモンテ」もご紹介します。

芸術品と呼ぶにふさわしい数々の道具たちを通して、ヨーロッパの歴史の中で文化としてしっかり根付いているお菓子の奥深さをご堪能ください。

つきましては、是非貴媒体にて本展覧会をご紹介いただきますようお願い申し上げます。

なお、広報用に提供写真をご用意いたしております。読者・視聴者プレゼントにつきましても画像借用申込書にてお申し込みを受け付けております。ご希望の場合は、別紙の画像借用申込書にてご請求ください。その他、ご不明な点や資料等のご要望、撮影などの取材を希望される場合は、下記広報事務局までお問い合わせくださいますようお願い申し上げます。

<お問い合わせ>

「洋菓子の道具たち」展広報事務局（竹中大工道具館内）

〒651-0056 神戸市中央区熊内町7-5-1

TEL：078-242-0216 FAX：078-241-4713 E-mail：sweets@dougukan.jp

展覧会概要

名 称	洋菓子の道具たち—型で味わうお菓子の歴史—
会 期	2018年12月15日(土)～2019年1月27日(日) 竹中大工道具館 1F ホール 〒651-0056 神戸市中央区熊内町 7-5-1 TEL：078-242-0216 FAX：078-241-4713
開 館 時 間	9：30～16：30 (入館は16：00まで)
休 館 日	月曜日(祝日の場合は翌日)、年末年始(12/29～1/3)
入 館 料	一般500円、大高生300円、中学生以下無料、65歳以上の方200円 ※常設展観覧料含む
主 催	竹中大工道具館
共 催	エーデルワイス
後 援	兵庫県洋菓子協会
お問い合わせ	「洋菓子の道具たち」展広報事務局
公式サイト	https://www.dougukan.jp/special_exhibition/sweets

アンテノール、ヴィタメールなどの名ブランドを展開するエーデルワイス。創業以来、収集を続けたヨーロッパの製菓器具、美術品等は約5,000点。それら貴重な資料から、選りすぐりの型の数々を紹介します。——あなたのお気に入りの「型」が、きっと見つかるはず。

◆これってキューピーでは?!というポッコリお腹もお尻もキュートな型から、これが一枚の銅から作り上げられているとは!といったスゴ技の型、そして日本ではほとんど見る事のない西洋感たっぷりの木型まで、一堂に紹介します。また、まるで図鑑のような、コレクターもうなる可愛いアンティークのブリキ缶も展示します。

◆エーデルワイスを代表するパティシエたちによる本展覧会オリジナルの工芸菓子「ピースモンテ」を展示します。芸術作品ともいわれる現代のピースモンテはまさに圧巻の一言です。

◆会場を彩る洋菓子はいかにして作られたのか。ピースモンテを作り上げたパティシエたちによる、あめ細工とチョコレート型抜きの実演を行います。



展示内容



1.ワッフル型



3.チョコレート型

1 洋菓子の歴史 — お菓子の流れをつかむ

洋菓子文化の大きな流れを、「国王のシェフにしてシェフの帝王」と称えられたアントナン・カレームの貴重な書籍とともに紹介します。

2 ワッフルの型 — お菓子の起源はホスチアにあり

洋菓子のはじまりと考えられるホスチア（キリスト教諸宗派の聖体パン）と、ホスチアを由来とするワッフル、その道具を紹介します。

3 スペキュロスの型 — その姿、まさに西洋的

香辛料がたっぷりに入った日持ちのするクッキーのひとつであるスペキュロス。日本の菓子木型とは一味異なる、まさに西洋らしい図案とともに、サイズを含め様々な種類の木型を展示します。

4 チョコレートの型 — 艶っと、可愛く、美しく

洋菓子金属型の代表として、聖人や動物を象ったものなど、彫金技法を駆使してつくられた多彩な造形の型を紹介します。

5 クグロフの型 — 熟練銅器職人のスゴ技

王妃マリー・アントワネットの好物とされるクグロフをはじめとした、熟練した銅器職人たちの高度な技“鋳起（ついき）”が施された“作品”を紹介します。



2.スペキュロス型



4.クグロフ型



5.ベルランゴ飴製造機



6.菓子皿

6 ピエスモンテ — 工芸菓子の進化

ピエスモンテとはフランス語で、「小片を組み立てたもの」という意味です。進化した現代の匠の技をここに紹介します。

7 キャンディーの型 — 砂糖菓子の機械化

砂糖菓子を代表するお菓子として、19世紀前半のキャンディー製造機とともに、フルーツを漬けたシロップを使う南仏の伝統的な銘菓ベルランゴ飴製造技術を映像にて紹介します。

8 菓子容器 — 貴族、そして庶民が愛したもの

糖衣菓子などを入れていた銀製の貴重な王侯貴族の調度品をはじめ、19世紀中頃にビスケット会社の広告戦略として登場したブリキ製の缶を紹介します。



7.ビスケット缶

◆パティシエ*1による実演 ※実演での完成品はご試食いただけません。

「チョコレートテンパリングから型取りまで」

2019年1月19日（土）

10：00～／14：00～

「ベルランゴ飴製作と飴細工」

2019年1月26日（土）

10：00～／14：00～

*1) 国内トップレベルの技術力をもつエーデルワイスが誇る2名のパティシエ（野田氏・橋口氏）にお越しいただきます。

※イベントの日時・内容は変更になることがあります。

最新の情報は「洋菓子の道具たち—型で味わうお菓子の歴史—」展公式ウェブサイトにてご確認ください。

関連イベント

1 ワークショップ「お菓子の家を作ろう！」

日 時 2018年12月15日(土)
[1]10:00~12:00、[2]14:00~16:00
場 所 竹中大工道具館休憩室
講 師 エーデルワイス
定 員 各回小学1年生~中学生とその保護者12組
(事前申込制、応募者多数の場合は抽選)
参 加 費 2,000円(保護者の方は別途入館料が必要)
申込締切 11月23日(金・祝)必着



2 ワークショップ「木型を彫って、スペキュロスを作ろう」

日 時 2019年1月12日(土) 9:30~16:00
場 所 午前:竹中大工道具館地下2F木工室、
午後:竹中大工道具館休憩室
講 師 エーデルワイス、北村智則(竹中大工道具館技能員)
協 力 プティ♡フルール
定 員 中学生以上の方12名(組)※中学生は要保護者同伴
(事前申込制、応募者多数の場合は抽選)
参 加 費 2,500円(別途入館料が必要)
申込締切 2019年1月3日(木)必着

木型と自分で作
った生地、レシピ
はお持ち帰りい
たできます♪

3 ワークショップ「ケーキ用プレートとフォークを作ろう」

日 時 2019年1月20日(日) 10:00~16:00
場 所 竹中大工道具館地下2F木工室
講 師 後藤雅宏(木工作家・後藤雅宏工房)
定 員 大人12名(事前申込制、応募者多数の場合は抽選)
参 加 費 5,000円(入館料込み)
申込締切 2019年1月5日(土)必着



【申込方法】

ウェブサイトまたは往復はがきに下記事項をご記入の上お申し込みください。

■ウェブサイト

公式サイト(https://www.dougukan.jp/special_exhibition/sweets)内よりお申し込みください。

■はがき

〔往信用裏面〕①イベント名(ご希望日時も) ②参加者氏名(フリガナ)
③郵便番号・住所 ④電話番号 ⑤年齢

〔返信用表面〕宛先に申込者の郵便番号、住所、氏名をご記入ください。

裏面は未記入のこと。

〔申込み先〕〒651-0056 神戸市中央区熊内町7-5-1 竹中大工道具館イベント係

※ハガキ1通につき1名様までお申し込みいただけます。

※参加可否の詳細は締切日以降10日程度でご連絡いたします。

※ご記入いただいた情報は厳重に管理し、イベント以外の目的には使用いたしません。



◆当館のご案内

日本で唯一の大工道具の博物館「竹中大工道具館」は、大工道具を収集・保存し、研究や展示を通じて後世に伝えていくことを目的に設立されました。

常設展は7つのコーナーに分かれており、唐招提寺金堂組物の実物大模型、五感に響くハンズオン展示などを通して大工道具の魅力をお伝えします。

また博物館そのものが「匠の技の数々を肌で感じてもらえる場」となっており、建物の各所には大工や左官、瓦師などによる伝統の職人技をちりばめました。

シンボリックで自己主張の強い建築ではなく、人と自然をやわらかくつなぐ存在としての「和」の建築を楽しんでいただければ幸いです。

<アクセス>

山陽新幹線「新神戸駅」中央改札口より徒歩約3分

市営地下鉄「新神戸駅」北出口2より徒歩約3分

シティ・ループ「12 新神戸駅前(2F)」下車徒歩約3分

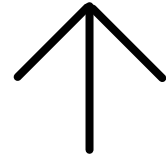
神戸市バス2系統・18系統「熊内6丁目」下車徒歩約2分



TAKENAKA
CARPENTRY
TOOLS
MUSEUM



公益財団法人 竹中大工道具館



- ◆画像データ（JPEG）をご提供いたします。下記記入欄にご記入のうえFAXまたはメールにてお申込みください。画像データをメールにて送信いたします。
- ◆読者プレゼントとして本展図録5部または当館招待券ペア（2枚）5組を提供することができます。
- ◆その他、撮影などの取材をご希望される場合は別途事務局までご連絡ください。

媒体名		
掲載予定日		
画像送付先	貴社名	
	ご担当者名	
	E-mail	
	ご住所	
	電話・FAX	
画像名 (番号に✓)	<input type="checkbox"/> 1	ワッフル型
	<input type="checkbox"/> 2	スペキュロス型
	<input type="checkbox"/> 3	チョコレート型
	<input type="checkbox"/> 4	クグロフ型
	<input type="checkbox"/> 5	ベルランゴ飴製造機
	<input type="checkbox"/> 6	菓子皿
	<input type="checkbox"/> 7	ビスケット缶
	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	
読者プレゼント	図録	部 or 招待券 組

- ▶画像をご使用の際は必ずご案内のクレジットをご表記いただき、申請の目的以外にご使用なさないでください。
- ▶掲載記事・番組内容について情報確認のためにゲラ刷り、原稿の段階で下記事務局までFAX送信ください。
- ▶お手数ですが、掲載紙・誌、または録画媒体等を下記広報事務局あてに1部ご寄贈願います。

■ お問い合わせ先

「洋菓子の道具たち—型で味わうお菓子の歴史—」展広報事務局（竹中大工道具館内）

〒651-0056 神戸市中央区熊内町7-5-1 TEL：078-242-0216 FAX：078-241-4713

E-mail：sweets@dougukan.jp