

ドイツの風が吹く。



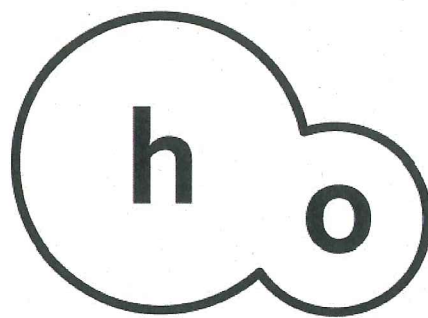
12/4~20

テスト販売はじめます

※販売は原則として月・水・金です

12月4日(水)、6日(金)、9日(月)、11日(水)

13日(金)、16日(月)、18日(水)、20日(金)



hocco  
sweets

hocco sweetsは、

来春の本格的な

オープンに向けて準備中です。

私たちのお菓子が

今年のクリスマスに

おいしい笑顔がたくさんできると

私たちもハッピーです。

🍩 まじめなドイツ菓子 🍩

hocco  
sweets

はじめまして。菓子工房のホッコと申します。



hocco sweetsは、高知県と高知大学が共同で推進するプロジェクトの事業開発グループとして設立された菓子工房。厳格なマイスター制度によって守られている製菓技術を、菓子マイスター「エンゲルハート」氏の監修のもと研究・習得してきました。

特にハート氏がつくるシュトレンは日本でもファンが多く、販売と同時に売り切れるほどの人気です。今回、私たちはその「シュトレン」を中心に、「バニラキッフェル」や縁起物として愛されている「ショヴァインスオアレン(愛称=豚の耳)」を販売します。



ホッコスイーツ : hocco sweets

高知大学教育学部附属特別支援学校 780-8072 高知市曙町2丁目5-3

TEL 088-888-8032

www.hocco.jp



写真はイメージです



### Stollen シュトレレン

ドイツの伝統的な発酵菓子。クリスマスの3~4週間前から、少しずつ切って食べる風習があります。



1本  
1,300円



2本入  
2,500円



### Vanille Kipfel バニラキッフェル

三日月の形をしたひと口サイズのクッキー。ホロホロの生地とバニラの甘い香りが楽しめます。



390円



シュトレレン1本  
バニラキッフェル3袋  
1,750円



### Schweinsohren

豚の耳 (シュヴァインスオアレン)

ドイツでは豚の耳といわれ縁起物として知られます。日本ではおなじみのハート型のパイ。



10枚入  
900円



※包装は実際の商品と一部異なる場合がございます。



おいしい  
顔は  
笑ってる。



監修  
ハインツ・ウルリヒ・エンゲルハート氏  
Heinz Ulrich Engelhardt

ドイツ ゲラ市で生まれ。  
14歳で製菓職人の見習いをはじめ、  
各店舗で実績を積む。  
その間、国際料理技能コンクール (IKA)、  
ホテル・飲食店内展開菓子部門にて  
銀賞受賞等、ドイツにて  
数々の輝かしい実績をあげる。  
ドイツ国家資格の製菓・製パン  
マイスターの資格を持つ。



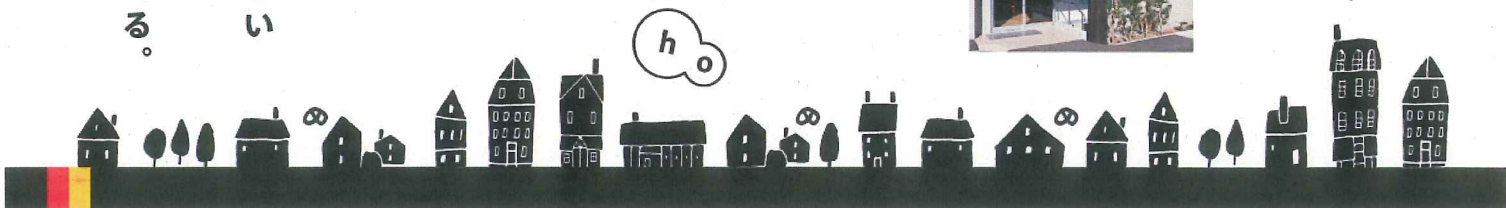
ホッコスイーツ : hocco sweets  
高知大学教育学部附属特別支援学校  
780-8072 高知市曙町2丁目5-3

TEL 088-888-8032

www.hocco.jp



OPEN月・水・金  
営業時間  
am10:00~pm3:00





ドイツの風が吹く。

# Stollen

ドイツのクリスマスといえばシュトレン。  
本場ドイツの菓子マイスターがつくった本物をどうぞ。



監修  
エンゲルハート氏  
Heinz Ulrich Engelhardt

ドイツ国家資格の  
製菓・製パン  
マイスター資格を持つ

シュトレンはフルーツが入ったドイツの伝統的な発酵菓子です。日持ちすることから「クリスマスを待つためのお菓子」とも言われ、本場ドイツではクリスマスの3~4週間前から、少しずつ切っただけ食べる風習があります。粉糖をたっぷりまぶした白い姿は、幼子イエスを産着でくるんでいると表されるほど愛されています。



OPEN 月・水・金  
営業時間 am 10:00 ~ pm 3:00



シュトレン2本入  
2,500円



シュトレン  
詰め合わせ  
1,750円



シュトレン1本  
1,300円



限定  
3本  
マジパン入  
シュトレン1本 (750g)  
5,000円



hocco  
sweets

はじめまして。  
菓子工房のホッコと申します。

ホッコスイーツ : hocco sweets  
高知大学教育学部附属特別支援学校 780-8072 高知市曙町2丁目5-3  
TEL 088-888-8032



まじめなドイツ菓子

www.hocco.jp