



NANA MIYAZAWA

coming soon...

宮澤奈々
監修

**おもてなしの心を込めて。
ヨックモック〈青山本店限定〉新商品 5/14(月)発売決定**

くると巻いた形のクッキー「シガール」でおなじみ、洋菓子のヨックモック。
30年以上の長きに渡り、皆様にご愛顧いただきてきた青山本店は、
2009年のリニューアルを経て、おもてなしの心を伝える
新たな取組みを行っています。

今年、青山本店から皆様にご提案するのは、
「相手のことを想う、おもてなしの心」が創り出すお菓子。
料理研究家・宮澤奈々の豊かな表現力と、
ヨックモックの技術の融和により、
上質を知るお客様に感動していただけるような
“目で楽しく食べて美味しい世界”をお届けいたします。

*ヨックモック青山本店にて、6月17日(日)までの期間限定発売。
(写真はイメージです)

料理研究家 宮澤奈々先生 x ヨックモック青山店

“おもてなしの心”で結ばれた美しいお菓子

5月14日発売



今回使用した商品

PS30367 栗型スプーン シルバー



料理研究家 宮澤奈々 先生

料理サロン

「C'est Très Bon [セトレボン]」主宰

スタイリッシュでありながら家庭で再現しやすい
オリジナルレシピ料理が幅広い層の女性から熱い
支持を受けている。サロンで紹介した宮澤奈々オ
リジナルレシピの数は2000件を超える。
著書「おいしく見せる盛りつけの基本」

<http://nanamiyazawa.com/>

“おもてなしの心”で結ばれた
ヨックモックと宮澤奈々が創り出す、美しいお菓子。
5月14日新発売

ヨックモック 青山本店

〒107-0062 東京都港区南青山5-3-3
TEL 03-5485-3330

<http://www.yokumoku.co.jp>

●ショップ営業時間 10:00~19:00
●東京メトロ表参道駅から徒歩5分

料理研究家 宮澤奈々

家庭的な温かさで、料理の楽しさを伝える
オリジナルレシピは、幅広い層の女性から
熱い支持を受けている。食べる人の笑顔を想って
創り出す、おもてなしの心にあふれた料理サロン
「C'est Très Bon(セトレボン)」主宰。
<http://nanamiyazawa.com>

