

**夏休み親子に大人気！
プロに学ぶ本格ケーキ作り&パティシエなりきり体験を
東京ドームホテルで開催。
スポンジの切れ端を美味しくアップサイクル！
グラスケーキ作りで食品ロス削減も学びながらティータイムを
毎年満員の人気企画が今年も登場。コックコートを着ての本格ケーキ作りに加え、
ホテルのSDGsの取り組みやスポンジリメイク術も伝授**

2026年6月29日

株式会社東京ドームホテル（所在地：東京都文京区後楽 1-3-61、代表取締役社長 総支配人：棟方史幸）は、小学生のお子様を対象に「親子でチャレンジ！ケーキ作り教室」を2026年8月12日(水)・13日(木)の2日間限定で開催いたします。

関連情報 URL：<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/event/cake-cooking/>



講師を務めるのは、当ホテルのスイーツを監修するシェフ ド パティシエ 長島健二。ご参加いただくお子様にはコックコートとコック帽をご着用のうえ、シェフ ド パティシエ指導のもとスポンジ生地を作る工程やデコレーションなどを体験しながら、フルーツショートケーキ作りにチャレンジしていただきます。

また、本イベント内で焼いたスポンジのカットした部分を無駄にせず、美味しく素敵に変身させるリメイク術をご紹介します。アレンジしたグラスケーキは、ティータイムでお飲み物とともにお召し上がりいただけます。なお、お作りになったケーキはそのままお持ち帰りいただけます。イベントの最後には「キッズシェフ認定書」を授与いたします。

パティシエ気分で見事に取り組むお子様の姿を撮影するなどご同行の保護者様も一緒にお楽しみいただける、夏休みの自由研究、夏の思い出作りにぴったりの体験型イベントです。

「親子でチャレンジ! ケーキ作り教室」実施イメージ



「親子でチャレンジ! ケーキ作り教室」開催概要

日時：2026年8月12日(水)・8月13日(木) 14:00~16:00 (受付 13:30~)

場所：B1 大宴会場「天空」

人数：各日13組限定

対象：小学生のお子様を含むご家族

※お子様のみの参加はできません

料金：お二人様¥10,000 (大人お一人様・小学生のお子様お一人様)

※表示料金はサービス料・消費税込みの料金です。

※小学生お一人様追加の場合¥7,000 (サービス料・消費税込み)、大人お一人様追加の場合¥3,000 (サービス料・消費税込み) でご参加が可能です。

※1組につき最大4名様までお申し込みいただけます。そのうち小学生のお子様は2名様までとなります。

※お申し込みは、お子様お一人につき1回となります。

※体験用のケーキは、小学生のお子様お一人につき1台とさせていただきます。



内容：

(1) コックコート・コック帽を着て、パティシエ気分を楽しみながらフルーツショートケーキ作り体験 (ケーキスポンジ作り講習・体験、ケーキデコレーション講習・体験)

※ホールケーキ(4号)となります。

※お作りになったケーキはお持ち帰りいただけます。



実際にイベント内でお作りいただく
フルーツショートケーキ

(2) スポンジリメイク・グラスケーキでティータイム

お子様ご自身が実際に本イベント内で焼いたスポンジのカットした部分を無駄にせず、美味しく素敵にシェフがリメイクいたします。自分で作ったものを最後まで大切に美味しく食べ切る工夫を通して、身近な食品ロス削減を楽しく体感できるプログラムです。



スポンジリメイクで仕上げたグラスケーキ

(3) ホテルのSDGsへの取り組みをご紹介

本イベントで体験する「スポンジリメイク（食品ロス削減）」

とも連動しており、お持ち帰りいただけるミニワークシートで、おうちに帰ってからの学びにも繋がります。

(4) キッズシェフ認定書の授与

注意事項：

- アレルギーに関するご相談は事前にイベント事務局までお問い合わせください。
- お子様にはコックコートをお貸しいたします。保護者様はエプロン等をご持参ください。
- 体験教室開始前に身支度・手洗い等の準備がございます。13:45頃までには受付をお済ませください。
- 当日会場にてイベント参加同意書のご記入をお願いいたします。

予約受付：【抽選制・インターネット限定】2026年7月4日(土)11:00～12日(日)17:00

URL：<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/event/cake-cooking/>

お問い合わせ：セールス部 イベント事務局 TEL.03-5805-2323（受付時間 11:00～18:00）

※都合によりイベント内容が変更となる場合がございます。

シェフ ド パティシエ 長島健二

召し上がっていただいたすべてのお客様に“幸福を感じていただきたい”をモットーに、食材の産地や旬に拘り一度食べたら忘れられない、記憶に残るスイーツ作りを常に心掛けております。

皆様の特別な日を彩るホールケーキを、ご家族やご友人、ご自分へのご褒美にご利用ください。

本イベントでは、お子様に向けたケーキ作り教室を通じて、パティシエという仕事の魅力や楽しさをお伝えできればと思っております。



シェフ ド パティシエ 長島健二

《“未来へつなぐ”アクション》



TANOSHISABLE

“楽しさ”から生まれる
持続可能なアクション

東京ドームホテルでは、お客様だけではなく関わるすべての方々の“楽しさ”と“豊かな社会”の実現に貢献するため、SDGs達成に積極的に取り組んでおります。

※当ホテルのSDGsへの取り組みに関する詳細はこちらをご覧ください。

URL：<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/sdgs/>

本イベントでは、会場内に東京ドームホテルが取り組むSDGs活動の紹介展示を行うほか、次世代を担う子どもたちに環境や社会への思いやりを楽しく体感していただくため、ご家庭で集まったペットボトルキャップや使い捨てコンタクトレンズの空ケース、ワインコルク、役目を終えた衣料品・雑貨などを回収する「未来へつなぐアクション」ブースをご用意しております。

普段は捨ててしまいがちな身近なものをリユースやリサイクルし、世界の恵まれない子どもたちを助ける活動や地球環境保全活動への支援を行うため、ご無理のない範囲で回収にご協力いただけますよう、お願い申し上げます。

～ご来館に際し、ご自宅よりご持参いただきたいもの～

- ①ペットボトルキャップ
 - ②コンタクトケース ※アルミシールを完全に剥がした状態でお持ちください。
 - ③ワインコルク（天然コルク）
 - ④衣料品（トップス、ボトムス、アウター、子供服など）
 - ⑤雑貨（バッグ、帽子、ぬいぐるみなど）
- ※④、⑤の詳しい対象アイテムについては、以下のイラストをご参照ください。



東京ドームホテルについて

東京ドームホテルは、都心最大級のエンターテインメントエリア「東京ドームシティ」に2000年6月1日に開業しました。JR山手線内の中心、歴史的遺産に囲まれた文京区に位置し、丸の内・大手町エリアから車、電車で約10分という地の利を生かし、ビジネス、レジャー、観光に最適のロケーションです。東京ドームシティが包含すべき3つの要素、「観る」「遊ぶ」「寛ぐ」の「寛ぐ」を担い、また、単にリラクゼーションを提供するだけのホテルではなく、「楽しさ」や「遊び心」を盛り込んだ、エンターテインメント性あふれるホテルの姿を目指します。地下3階、地上43階の高層ビルは、高さ155m、延床面積105,856.6㎡で、客室1,006室、レストラン&ラウンジ9店（ホテル外直営店1店含む）、大中小宴会場15室のほか、チャペル・神殿などの婚礼施設、屋外プールなどを備えています。

※本リリースの画像はすべてイメージです。

※都合によりイベント内容が変更になる場合がございます。

本件に関する報道関係者の方のお問い合わせ先

東京ドームホテル
総支配人室 営業企画課
渡辺・武井
〒112-8562 東京都文京区後楽 1-3-61
TEL.03-5805-2151 FAX.03-5805-2153
URL <https://www.tokyodome-hotels.co.jp>
報道関係資料 <https://www.tokyodome-hotels.co.jp/company/press>