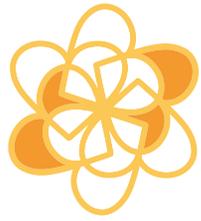


pâtissière

Yukino Imori  
Profile Book



pâtissière  
Yukino Imori  
Profile Book



# PROFILE



## 飯盛 有希乃 | IIMORI YUKINO

福岡県出身。

2005年に早稲田大学、レコールバンタンを卒業後、「人を幸せにできる仕事がしたい」とパティシエールの道へ。

辻口博啓シェフのお菓子教室  
「SUPER SWEETS SCHOOL 自由が丘校」立ち上げ、  
スイーツレッスン講師、企業向け商品開発・技術指導、  
TV・雑誌・書籍のレシピ開発などを経験。

「スイーツを食べてくれた人を幸せに、作った人はもっと幸せに」  
をコンセプトに、スイーツ作りの楽しさを一人でも多くの方に伝えるため、  
2014年よりスイーツレッスンを中心にフリーとして活動。  
2014年7月には海外にも進出し、NYにてスイーツイベントを開催。

障がい者を支援するテミルプロジェクト、東日本大震災復興支援など  
スイーツを通じた社会貢献活動も積極的に行っている。

一般社団法人日本スイーツ協会「アドバンススイーツコンシェルジュ」会員

# BIOGRAPHY

## 2005年

早稲田大学、レコールバンタンを同時に卒業、パティシエールになる

## 2005～2010年

フランス菓子専門店、ホテルで修行を積む

## 2010～2012年

モンサンクレール辻口博啓シェフのアシスタントとして、お菓子教室「SUPER SWEETS SCHOOL」立ち上げに参加

企業さまとコラボした商品開発、イベント企画運営、技術指導、コンサル、メディア向けのレシピ提案、スイーツ検定立ち上げなどを経験

## 2011年3月

辻口シェフと共に岩手、南三陸で和ラスク2万食を配布

## 2011年4月

「スイーツエイド with テミルプロジェクト」を立ち上げ、スイーツ約8万食を、気仙沼市内の全小中学校&幼稚園などで配布

## 2013年11月

北九州ミズ21主催「地産地消イベント」の開催

北九州市の女性オピニオンリーダー「北九州ミズ21」の一員として、地産地消をテーマにした食のイベントを開催

## 2013年12月

STOCK YARD 岐阜店にてカフェメニューの商品開発と技術指導を担当

## 2014年2月

北九州マラソンで地産地消のオリジナルスイーツ「KITA ポン」を約1200食配布

## 2014年2月～

日本最大のシェアハウス「ソーシャルレジデンス蒲田」でスイーツレッスンを毎月開催中

スイーツで障がい者の「働きがい」を作る「テミルプロジェクト」の新事業「王子のクイニアマン」の立ち上げを担当

## 2014年5月

女性専用シェアハウス「フローラガーデン麻布」オープニングイベントにてスイーツレッスン開催

## 2014年6月

シェアハウス「ソーシャルレジデンス東小金井」オープニングイベントにてスイーツレッスン開催

## 2014年6月～

テーブルコーディネーター光田愛氏と「和みさ美 Modern Sweets」を開催

## 2014年7月

OZmall 東京体験イベントにて「美容スイーツグラノーラ手作り教室」を開催、200名超の応募を集める  
NYにて日本のロールケーキを紹介するイベントを開催

## 2015年2月

北九州マラソン2015にて新作KITA ポン1200食を配布

## 2015年2月

社会福祉法人すずらんの会にて商品開発と技術指導

## 2015年3月

シェアハウス「ソーシャルレジデンス相模原」にてスイーツレッスンを毎月開催

## 2015年8月

NPO 法人コミュニティワークスのナチュラルカフェ hanahaco にてカフェメニュー開発と技術指導

## 2015年10月

二子玉川に自身運営のお菓子教室「happy sweets studio」をオープン





# happy sweets studio

(2015.10.21 PRE OPEN)



教室内装 1



教室内装 2

## 「大切な人を Happy にする」 お菓子教室

2015年10月21日にプレオープンするお菓子教室。(代表 飯盛有希乃)

単なる技術習得のためのお教室ではなく、誰かのために自分自身の手でスイーツを作り、「美味しい！」と喜んでもらう経験を得るためのレッスンを実施します。

誰かにそのままプレゼントできるよう、すべて本格ラッピング付き等、美しい見た目にもこだわります。アレルギーのある子どものためや、食事制限のある両親のため、などのニーズに応えるため、アレルギー対応レシピや、身体にやさしい食材を使ったレシピのレッスンも開講します。

- 「大切な人に贈る」ためのスイーツ&サプライズ
- お菓子作りのイメージを変える「簡単さ」
- パティシエールに教わる
- 大切な人に食べさせたい「体にやさしい」スイーツ
- 日時が選べるチケット制
- 人が出会い繋がる“地域密着コミュニティ”
- 本格的な子どもの習い事に
- ママの起業を目指すコースも

## CONCEPT

「サプライズ演出プチ講座付バースデーケーキレッスン」  
 「ママに内緒で♪父子で作る母の日スイーツ」など  
 サプライズで幸せ倍増して“一生心に残る感動の味”に！！  
 「ケーキの作り方」だけではなく「喜ばせ方」までお伝えします。

\*

“楽チン・簡単・失敗なし”を追求した、計量スプーン&カップだけで計る「独自のレシピ」  
 お菓子作りのハードルをとことん下げ、“難しい”“面倒”というイメージを払拭します！！

\*

パティシエールに教わる一般向けの教室は、ごくわずかしか存在しません。  
 パティシエールならではの、スイーツの高い完成度と分かりやすい指導が  
 他の教室にはない特徴です！！

\*

“安心、安全”なスイーツを作ることができるのも、手作りだからこそ。  
 近年ますます高まる「健康」「食の安全」への需要にこたえ、  
 “スイーツ = 体に悪い”という常識を変えます！！

\*

家事に忙しい主婦や、仕事で忙しいOLさん、  
 習い事を掛け持ちしている子供でも、通いやすいチケット制です。

## ACCESS

<所在地>

〒213-0003 神奈川県川崎市高津区瀬田 9-16 GMN21 104 号室

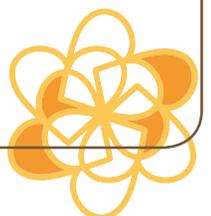
<アクセス>

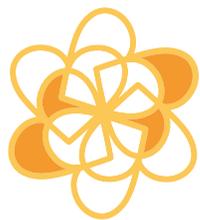
電車 東急田園都市線 二子新地駅より 徒歩約2分

二子玉川駅より 徒歩約10分

<周辺施設>

多摩川緑地、二子球場など





# WORKS 1 (ORIGINAL SWEETS)



## KITA ポン

福岡県北九州市の地域活性化を目的とする市民団体「ミズ21」の企画にて開発されたご当地スイーツ。

企画開発から実際の制作、制作指導まですべてを担当。

北九州市発祥の駄菓子「ポンポン菓子」をおしゃれなチョコレート菓子にアレンジ。

### ホワイトチョコフレーバー

ポン菓子とフリーズドライの苺をベルギー産のホワイトチョコレートでコーティング  
トッピングはたっぷりの金ゴマ

### ビターミルクチョコフレーバー

ポン菓子とキャラメルがけピーカンナッツをビターミルクチョコレートでコーティング  
トッピングはフレークソルト(塩)

■ 素材のポンポン菓子は北九州市戸畑区の「そがべ商店」さん制作の品。

■ ポンポン菓子の原材料は北九州産のお米と上白糖のみ。

2014年～2015年「北九州マラソン」の給水所にて、参加ランナーに1200個を無料配布。  
また、「ミズ21」主催（共催北九州市）イベント「おしゃべりカフェ」にて無料配布。  
現在商品化に向けて検討中。



## VOICES

「美味しい！」

「ポンポン菓子嫌いだったけど好きになった！」

「売ってないんですか？」

「去年も食べたんで狙ってました！」（2年目のマラソン参加者の方）

「北九州マラソンの「KITA ぽん」いただきました。私の作ったぽん菓子がきれいにおいしく変身しました。ぽん菓子は淡泊なんですけど、ホワイトチョコレートをまとうとべつもんになりますね。

ランナーのみなさんに喜んでいただけたのがわかります。」（ポンポン菓子制作 そがべ商店さんより）

## MEDIA

2014.02.04. RKB 毎日放送 「今日感ニュース」

2014.02.05. RKB 毎日放送 「今日感ニュース」

2014年の北九州マラソンでのKITA ぽん制作および配布について2日に渡り放映。

2014.02.04. NHK 「熱烈発信福岡 NOW」

2014.02.04. 西日本新聞 朝刊

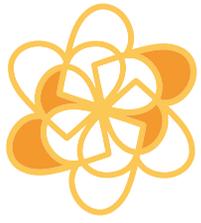
2014.02.04. 読売新聞 北九州版 朝刊

いずれも2014年北九州マラソンでのKITA ぽん制作および配布についての報道。

2015.02.07. 読売新聞朝刊 北九州版

2015年北九州マラソンでのKITA ぽん制作および配布についての報道。





## WORKS 2 (VOLUNTEER)



写真：ヴィンセント・ホアン

### Sweets Aid

「スイーツエイド」は3.11の震災12日後 飯盛を含む、スイーツ業界等の有志が、「スイーツキャラバン」として「和ラスク」2万食を被災地に配布に行ったことがきっかけに誕生した被災地支援プロジェクト。(主催「日本スイーツ協会」「テミルプロジェクト」)

現地での活動を含め、プロジェクトマネジメントのほとんどを担当。

- 全国から集った計8万食の各種スイーツを配布
- 現地でホットチョコレートの制作パフォーマンス+配布
- 「たとえ短い時間でも、彼らが避難生活の疲れを忘れて、恐怖から心を解放してほしい」という願いから、スイーツのほか、おもちゃや絵本も配布
- 気仙沼の全小中学校&幼稚園への配布が実現！

2011年3月23日

3トントラックに満載の「和ラスク」を持って宮城県へ。  
南三陸町を中心に配布。

2011年4月19日～20日

日本全国のパティシエからあつまった約8万個のスイーツ、絵本作家が寄付した絵本や未使用の乳幼児用玩具を持って、宮城県、岩手県の避難所で配布、ホットチョコレートの炊き出しを行う。



## MEDIA

2011.04.20 NHK 「ニュース7」 ホットチョコレート炊き出し風景の放映。

## VOICES

「震災後に初めてお菓子を食べてほっとした」

「甘いもの食べてないからいいね」

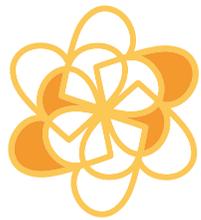
「娘が学校でもらったお菓子を食わずに持って帰ってきてくれました。」

「家族みんなで分けて食べました。ありがとうございました」

「おいしくてうれしくて。もうちょっと語彙豊かに表現できるといいのですが、おいしくてうれしかったに尽きるような気がします^^そして、想いのこもったお菓子を食えると涙がこみ上げるのだなあと。テルミプロジェクト及びパティシエの皆さん、ありがとうございました。」

また、配布した学校の全員からの感謝のお手紙を頂いたり、大きな反響をいただきました。





## WORKS 3 (N.Y. EVENT)



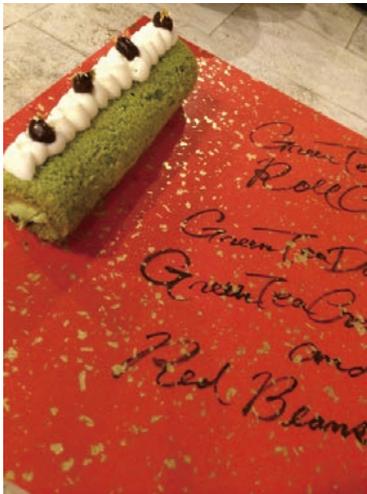
### Japanese Sweets Event for N.Y.

ニューヨークのラーメン店「BASSANOVA」にて  
「Japanese Roll Cake」のデモンストレーション&試食会を実施。  
和食材などを使った、三種のロールケーキを提供。

- 1日のイベントに50名以上の集客
- 100個以上のロールケーキがすぐさま Sold Out
- 外国人の方はもちろん、現地在住の日本人にも大好評！
- 現地のメディアも注目！

2014年7月3日

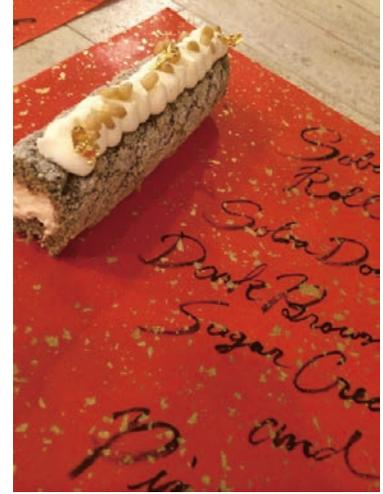
書道家によるパフォーマンスなど、情報の発信基地としての企画に力を入れている、マンハッタン区チャイナタウンにあるラーメン店「BASSANOVA」(バサノバ)にて、日本のスイーツを提供するイベントを開催。



抹茶と小豆のロール



カスタードロール



そば粉と黒糖のロール

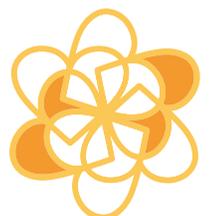
上記三種のロールケーキを、その場でデモンストレーションし提供。ロールケーキを置いた台紙は和紙で、それぞれのケーキの説明を筆書きで添えてレイアウト。

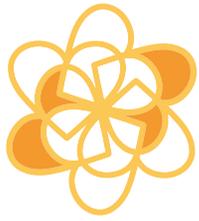
## MEDIA

2014.07.14 地元情報誌「Bi-DAILYSUN」に当日の様子レポートが掲載。

## VOICES

ロールケーキを巻く姿が「お寿司屋さんみたい！」と評判に  
「日本の味がする！！」と現地在住の日本人にも好評





# WORKS 4 (SWEETS SCHOOL)



## パティシエールゆっきーのスイーツレッスン

2014年2月～現在

株式会社オークハウスの運営するシェアハウス内にて、不定期に開催中。  
シェアハウス内はもちろん、外部からの参加も歓迎。

- 毎回参加の常連も！
- 早速家で作ってみます！と、すぐに実践してくれる生徒さん多数
- 親子で参加できるレッスンも開催！
- 男性の参加者が約半数
- 外国人の参加者が約3割で国際色豊か

**YUKY'S PASTRY LESSON**  
パティシエールゆっきーのスイーツレッスン 新メニュー登場！

パティシエールゆっきーが作る、ふわふわのクリームとチョコレートが絶妙なバランスで楽しめる「パティシエールゆっきーのスイーツレッスン」は、初心者から上級者まで、誰でも楽しく学べるレッスンです。毎回新しいメニューが登場し、季節限定のスイーツも取り扱っています。お友達や家族と一緒に参加して、楽しい時間を過ごしましょう。

講師 ゆっきー (YUKY)

〒220-0801 神奈川県横浜市都筑区東郷1-1-1  
Tel: 045-251-1111  
Email: yuky@oakhouse.jp

**YUKY'S PASTRY LESSON**  
パティシエールゆっきーのスイーツレッスン 新メニュー登場！

パティシエールゆっきーが作る、ふわふわのクリームとチョコレートが絶妙なバランスで楽しめる「パティシエールゆっきーのスイーツレッスン」は、初心者から上級者まで、誰でも楽しく学べるレッスンです。毎回新しいメニューが登場し、季節限定のスイーツも取り扱っています。お友達や家族と一緒に参加して、楽しい時間を過ごしましょう。

講師 ゆっきー (YUKY)

〒220-0801 神奈川県横浜市都筑区東郷1-1-1  
Tel: 045-251-1111  
Email: yuky@oakhouse.jp

**YUKY'S PASTRY LESSON**  
7月27日 (日) 開催スイーツレッスン NYカップケーキ  
開催＆お楽しみ会！

パティシエールゆっきーが作る、ふわふわのクリームとチョコレートが絶妙なバランスで楽しめる「パティシエールゆっきーのスイーツレッスン」は、初心者から上級者まで、誰でも楽しく学べるレッスンです。毎回新しいメニューが登場し、季節限定のスイーツも取り扱っています。お友達や家族と一緒に参加して、楽しい時間を過ごしましょう。

講師 ゆっきー (YUKY)

〒220-0801 神奈川県横浜市都筑区東郷1-1-1  
Tel: 045-251-1111  
Email: yuky@oakhouse.jp

**YUKY'S SWEETS LESSON**  
8月12日(日) 8月30日(土) 8月31日(日)

パティシエールゆっきーが作る、ふわふわのクリームとチョコレートが絶妙なバランスで楽しめる「パティシエールゆっきーのスイーツレッスン」は、初心者から上級者まで、誰でも楽しく学べるレッスンです。毎回新しいメニューが登場し、季節限定のスイーツも取り扱っています。お友達や家族と一緒に参加して、楽しい時間を過ごしましょう。

講師 ゆっきー (YUKY)

〒220-0801 神奈川県横浜市都筑区東郷1-1-1  
Tel: 045-251-1111  
Email: yuky@oakhouse.jp

クリスマス特別レッスン  
親子で作るアドベントカレンダー

パティシエールゆっきーが作る、ふわふわのクリームとチョコレートが絶妙なバランスで楽しめる「パティシエールゆっきーのスイーツレッスン」は、初心者から上級者まで、誰でも楽しく学べるレッスンです。毎回新しいメニューが登場し、季節限定のスイーツも取り扱っています。お友達や家族と一緒に参加して、楽しい時間を過ごしましょう。

講師 ゆっきー (YUKY)

〒220-0801 神奈川県横浜市都筑区東郷1-1-1  
Tel: 045-251-1111  
Email: yuky@oakhouse.jp

## MEDIA

2015.06 全国の地方新聞 13 紙以上に ソーシャルレジデンス相模原で開催したロールケーキレッスンの様子が掲載。

## OZmall 東京体験イベント「美容スイーツ」グラノーラ・パフェ手作り教室

2014年7月22日～23日(2日間)

脂肪燃焼効果のあるラズベリーや、抗酸化作用の高いクルミなど、美容にいい素材を使ったパフェを手作り。パフェに使うグラノーラも自作します。

雑誌「OZmall」の特集する「東京体験イベント」の一環。  
株式会社オークハウスの運営する女性専用シェアハウス「フローラガーデン麻布」のPR企画。



■ 定員 28 名に対し 200 名を超える応募！

## 和みさ美 Modern Sweets

2014年6月～現在

テーブルコーディネーター光田愛とのコラボレッスン  
「和栗のモンブラン」や「抹茶のスイーツ」、「ほうじ茶のスイーツ」  
など、和をテーマにしたスイーツと、テーブルコーディネートレッスンのコラボ企画

■ お子様連れの受講も歓迎！



## Super Sweets School

2010年～2012年

モンサンクレール辻口博啓シェフのアシスタントとして、お菓子教室「SUPER SWEETS SCHOOL」立ち上げに参加。

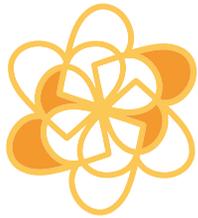
プロジェクトメンバー3名のうちの1人として、リアル校一校目である「自由が丘校」のカリキュラム内容策定、運営事務作業一般、レッスン講師等を担当。

## ラディソンホテル成田 スイーツレッスン

2008年～2010年

2007年9月よりペイストリーチーフを務めていた「ラディソンホテル成田」主催のスイーツレッスン。季節に合わせた各種のレッスンを開催。講師を担当。

…その他多数。



## VOICES

「生まれて初めて、自分の手でケーキが作れて感激です！」

「初心者なのに、ひとつずつ丁寧に教えてもらえたので、楽しくできました」

「普段自分では作らないからこそ、皆さんと一緒にできて嬉しい」

「すごく楽しかった～また絶対参加したい」

「お店みたいなスイーツが自分で作れるなんて！！美味しさに感動でした」

「有希乃先生のレッスンは、毎回丁寧！！」

初心者でもついていけるスピードで進めてくださり、ひとつひとつ、パティシエールならではの分かりやすい説明をしてくれる点が、他にはないところだと思います。お菓子作りが初めての人でも、みんなが楽しめると思います。」

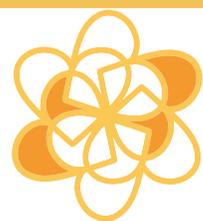
「自分で作ったケーキを初めて食べたとき、自作とは思えないくらい美味しく感動しました！！」

「毎回友達にも食べてもらっているのですが、『お店のケーキみたい！』と喜んでもらえるのが本当に嬉しいです。」

「最初はゴムベラの使い方も分からなかったり、生クリームの絞り袋も上手く使いこなすことができませんでした。

有希乃先生のレッスンに通い始めて一年、不器用な私でも、少しずつできることが増えたように感じます。

それはきっと、できることが増えるたびに、一緒に喜んでくださる先生のおかげです。これからも通い続けて、『お菓子なら何でも作れる人』になりたいです。」



# ORIGINAL MENU

## 「王子のクイニーアマン」@テミルプロジェクト

**2014年2月～現在**

スイーツで障がい者の「働きがい」を作る  
 ”テミルプロジェクト”の新事業  
 「王子のクイニーアマン」立ち上げを担当。  
 メニュー開発から制作、指導等に幅広く担当。



## カフェメニュー開発 @hanahaco

**2015年8月**

千葉県木更津市のナチュラルカフェ ”hanahaco”  
 にて新規カフェメニューの開発および技術指導を担当。

menu

- \*おからと豆乳のハニーチーズケーキ
- \*黒糖と豆乳のムース
- \*季節の玄米パフェ など

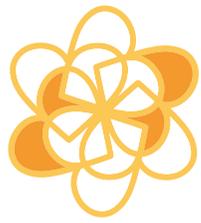


## カフェメニュー開発@ STOCK YARD 岐阜店

**2013年12月**

「デリカテッセン定食」がテーマの飲食店  
 "STOCK YARD 岐阜店" のメニュー開発と  
 技術指導に携わる。





# CONTACTS.♥

公式サイト

**<http://happy-ss.jp/>**

公式 **Blog**

**<http://ameblo.jp/patisserie-yukino/>**

公式 **Facebook**

**<https://www.facebook.com/happyss.jp/>**

お問い合わせ先

**Email [info@happy-ss.jp](mailto:info@happy-ss.jp)**

代表 飯盛 有希乃

**Tel : 044-572-6013**

**Email : [yukino.iimori@happy-ss.jp](mailto:yukino.iimori@happy-ss.jp)**

**happy sweets studio**

**二子玉川スタジオ**

〒213-0003

神奈川県川崎市高津区瀬田 9-16 GMN21 104 号室

