

HEARTS WEETS OF MAKI

KIDS COOKING CLASS
KOJI creat
SWEETS by SAKADANE
RAW SWEETS

and more



ABOUT

はじめまして。
身体に心に良い時間を過ごすように
こころがけています。
ハートスイーツ真紀です。

酵素たっぷりのロースweets
酒種酵母の焼き菓子
麴から手作りする発酵調味料
をお伝えしています。



THE STORY

私について”身体に心に良い時間を過ごすように”ころがけています。と書いたのは、お菓子作りやお料理だけでなく”過ごす”ことを共に大切にしたいから。



Modern &
Aesthetic Home
Decor

NOT ONLY RECIPE

レシピをお伝えして、一緒に作るだけでなく、レシピをお伝えして一緒に“過ごす”時間を大切にしたいから。

パウンドケーキがしっとりするのは？しょうゆ麴が甘いのは？

『理論』というよりもっと
柔らかく、やさしく、そして深く
お伝えしたいのです。



LISTEN YOUR DESIGN

あなたの こだわりポイント
あなたの 最近のワクワク教えて
ください。私のお菓子やパン、発
酵調味料と繋がるどころ、さら
にそこから深く味わう時間も
お伝えする
“過ごす”を大切にする
ワークショップです。



FOR KIDS FOR US

ワークショップは子供だけの
ワークショップも開催しています。



お子さんが楽しんでいる間は是非
あなただけの時間もお楽しみください。
そして、お子様が帰った後のおしゃべり
時間ももっとお楽しみに。



お子様へも、あなたへも伝えたいのは
レシピだけでなく、そのかけがえのない
時間です



FOR EXAMPLE SWEETS

レシピだけでなく、お伝えしたい時間は
たとえば、お菓子。

酒種酵母を使ったケーキや

加熱しないロースイーツを作る私です。

酵母を使ったお菓子はのんびり屋さん。

じっくり時間をかけて育てるように
作ります。

ロースイーツはナッツを一晩浸水させてから
滑らかな生地を作ります。

これまた時間のかかるレシピです。

そんな愛しい時間を一緒にシェア出来ること

に感謝してやさしい時間が過ごせたら。



FOR EXAMPLE KOJI

たとえば、麴も。

こちらはお米を蒸して、
そのお米に種まきをして
3日かけて育てます。

時間はかかるけれど、自分で育てた麴で作る、
塩こうじやしょうゆ麴は格別！
お味はもちろん身体にも。
そしてあなたが作るからこそ
身体にもおいしい秘密があります。

麴が出来上がるまでの3日間。かわいい麴を
愛でながら穏やかな時間を一緒にすごしましょう





TALK MORE ABOUT YOU



そして、もっとあなたのことも教えて
ください。卵を泡立てる間の
生地を寝かせている間の
あなたの時間、あなたとの時間を
大切に過ごしたいです。

WELCOME BACK

いつでも、足を延ばして、
心をゆるゆるとほどこして過ごせる古民家
の様でありたいと思っています。

それは、レシピも、出来上がったお菓子
も、そしてあなたが持ち帰る時間も。

HEART SWEETS OF MAKIのワークシ
ョップが、お菓子があなたの
のんびり、ゆったりした時間の一助とな
りますように



MEET WITH MAKI&SWEETS TIME

ここまで読んでくれてありがとうございました。
是非、いちどハートスイーツのお菓子を
ハートスイーツとの時間を味わっていただけたらうれ
しいです。



LET'S STAY IN TOUCH

そしてまた、おかえりなさいと
言わせてくださいね。 ・ ・ ・ maki



reallygreatsite.com



hello@reallygreatsite.com



123-456-7890

