



プロが実際に使うクレープマシンで、
クレープ作りに挑戦してみませんか？
焼いたクレープはデザートやアイスをトッピングして、
ご自分でお召し上がりいただけます♪

日時・対象

2026年 8月 26日(水)・27日(木)・28日(金)

🕒 15:30~ 小学4~6年生

🕒 16:30~ 小学4~6年生・中学1~3年生

※16:30からの回は、中学生を優先して抽選させていただきます。

参加費 1名 1,500円(税込)

募集人数 各回 2名

同伴人数 参加者1名につき、保護者1名まで

※小学生は必ず保護者同伴でご参加ください。

※中学生は保護者の同伴は不要です。

※保護者以外に未就学のお子様を同伴される場合は、
お申し込み時に「〇歳の子どもを同伴希望」と
ご記入ください。

募集方法

クレープリー・ルボ公式LINEからご応募ください。
応募多数の場合は抽選となります。

LINEに以下の内容をご記入のうえ、お申し込みください。

- ・ご希望の日時(第1希望のみ)
- ・参加される方のお名前
- ・学年
- ・保護者のお名前
- ・当日連絡が取れる電話番号



⚠️ ご注意ください ⚠️

- ・同一人物による日時を交えての重複応募は、
すべて無効とさせていただきます。
- ・1回の応募につき、お一人様のみご応募いただけます。
- ・キャンセルされる場合は、できるだけ早めにご連絡ください。
- ・無断キャンセルはご連絡ください。

募集スケジュール



募集開始

8月10日(月) 0:00
Instagramで告知後、
受付開始



募集締切

8月17日(月) 23:59



抽選結果のご連絡

8月18日(火)
当選・落選ともに
LINEでご連絡いたします。

体験内容

- ・ブルターニュのクレープ文化について学びます。
- ・プロ仕様のクレープマシンで生地を焼きます。
- ・自分でトッピングして完成させます。

当日の流れ(約30~40分)

- 1 あいさつ・クレープの説明
- 2 生地を焼いてみよう
- 3 トッピングをして完成!
- 4 試食
- 5 終了



持ち物

- ・腕が隠れる服装
(長袖、またはアームカバーを
ご着用ください)
- ・エプロン
(あれば便利です)



安全について

- ・業務用クレープマシンは
約200℃の高温になります。
- ・スタッフの説明や指示に
必ず従ってください。
- ・安全確保のため、危険と判断
した場合は体験を中止させて
いただくことがあります。
- ・保護者の方は、お子様が安全に
体験できるようご協力をお願い
いたします。

食物アレルギーについて

クレープ生地には、
小麦・卵・乳を使用します。
また、トッピングにも乳製品
などを使用します。
食物アレルギーのある方は、
お申し込み前に必ず
ご連絡ください。



小麦



卵



乳

写真・動画撮影について

イベント中に写真や動画を撮影し、
クレープリー・ルボのホームページ、
Instagramなどでご紹介させて
いただく場合があります。

掲載を希望されない場合は、
受付時にお申し出ください。



中止について

台風などの荒天や、やむを得ない
事情により中止する場合が
あります。

中止の場合は、当日までに
LINEにご連絡いたします。

ご来店にあたって

- ・当店には駐車場・駐輪場はございません。お車は近隣のコインパーキング、
自転車・バイクは駅前の公共駐輪場をご利用ください。
- ・店舗周辺への駐輪は近隣のご迷惑となりますので、ご連絡ください。
- ・開始時間までにご来店ください。遅刻された場合は、ご参加いただけない
場合があります。
- ・参加費は当日、現金でお支払いください。お釣りのないようご協力ください。

保護者の皆さまへ

当イベントでは、お子様が安全に楽しく
クレープ作りを体験できるよう、スタッフが
一人ひとりをサポートいたします。
ブルターニュの食文化や、ものづくりの
楽しさを感じていただければ幸いです。

お申し込み・お問い合わせ

クレープリー・ルボ 公式LINE

QRコードから友達追加してご応募ください♪

