

夏休みの自由研究やプレゼントにも！

現役パティシエ megu'café が教える 小学生ひとりで作れるのに本格的！お菓子レシピ 8/6発売



第11回料理レシピ本大賞・お菓子部門で準大賞を受賞し、SNSでも人気のパティシエ、megu'caféによるお菓子レシピ本『きょうからパティシエ！ 小学生でもできるはじめてのお菓子』を2026年8月6日（木）に発売します。

本書は、身近にある材料や最小限の工程で、小学校3年生頃からひとりで作れるお菓子のレシピ集です。基本の型抜きクッキーから、混ぜて冷やすだけで自然と二層になる抹茶ババロア、本格的なタルトまで、31品を掲載。全工程写真付きの解説に加え、すべての漢字にふりがな付き。かわいいマンガやイラストも掲載していて、子どもが楽しく安全にお菓子作りにチャレンジできる工夫を凝らしています。夏休みの自由研究や、誕生日・バレンタインのプレゼントなどさまざまなシーンで活躍すること間違いなし！ 小学生はもちろん、中高生やお菓子作り初心者の大人にも手軽に作れるレシピ本として重宝します。

『きょうからパティシエ！ 小学生でもできるはじめてのお菓子』 発売日：2026年8月6日／定価：1540円（税込）

10分でできる簡単なお菓子から本格的な焼き菓子まで！パティシエ気分を楽しもう♪

◆アイスがプリンに大変身！「チョコプリン」
レベル ★☆☆ かんたん 調理時間10分+冷やす時間



スーパーやコンビニの
チョコアイス溶かして、
ゼラチン・卵を混ぜる
だけでプリンに大変身！

◆自然と二層になるマジックスイーツ「抹茶ババロア」
レベル ★★☆☆ ふつう 調理時間20分+冷やす時間



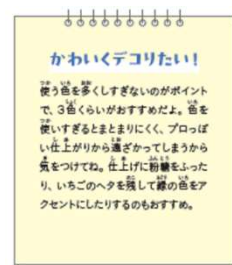
冷やすだけで自然ときれ
いな二層に分かれる！
作って楽しい、まるで魔法
のような不思議な抹茶
ババロア。

◆映える！「いちごとカスタードのタルト」
レベル ★★★ ちょうせん 調理時間40分+冷やす時間



慣れてきたら
ケーキ屋さんみたいな
タルトにも挑戦！
誕生日やパーティーに
ピッタリ♡

全工程写真と解説付き。
現役パティシエならではのアドバイスも掲載♪
かわいいイラスト付きで読んでいただけ楽しい！



みんなの中には、いつかパティシエになりたいと思っている人もいませんか。わたしも小学校6年生のころ、パティシエにあこがれ、その夢をかなえるために製菓学校へ進み、パティシエになりました。この本が、「お菓子作りって楽しい」と思うきっかけになったらうれしいです。そして、いつか「パティシエになりたい！」という夢につながったら、それ以上にうれしいことはありません。



megu'café プロフィール：製菓学校を卒業後、ホテルパティシエに。現在はカフェにてパティシエとして勤務しながら、SNSにオリジナルのお菓子レシピを投稿している。おしゃれで手軽なレシピが人気。著書『ふつうの材料だけで作る お店みたいなスイーツレシピ』（KADOKAWA）は、第11回料理レシピ本大賞・お菓子部門にて、準大賞を受賞。
YouTube @megucafe3252 Instagram @megu_cafe_02 X @megucafe02