

神戸スイーツ学会 第22回定例研究会

テーマ「SweetsLabでフランス地方菓子を学ぶ」

大手前学園「スイーツ・ラボ」では、ケーキショップでもカフェでもない新しいスイーツの情報発信基地として、スイーツを「学ぶ・知る・味わう」講習会やイベントが開催されています。

今回は、アンリ・シャルパンティエで有名な株式会社アッシュ・セー・クシアシオン シェフの「フランス地方菓子を学ぶ」特別講習会に参加します。フランス北部ポンタベンとストラスブルで研修された松浦氏、横田氏による、本場フランスで学ばれたケーキ作りのデモンストレーションを見学し、フランス地方菓子をいただきながらお話をお聞きます。

講師



松浦 明
スタジオシェフ

大学卒業後、専門学校で製菓を学び、アンリ・シャルパンティエ芦屋本店で修行を積む(1999年入社)。製造工場で約10年、シェフ/スタジオシェフを務め、2012年12月渡仏。2013年8月帰国。



横田 健二
シェフ

大学卒業後、専門学校で製菓を学び、2003年アンリ・シャルパンティエに入社。2012年12月に研修のため渡仏し、フランスの文化と製菓技術を学ぶ。2013年7月帰国。

日時

9月22日(日)18:00~20:00

場所

グランフロント大阪ナレッジキャピタル4階「スイーツ・ラボ」

定員

30名

参加費

一般 2,500円/会員 1,000円

※会費は当日受付にてお支払いください。

※会員申込について、詳しくは

ホームページをご覧ください。

研究会当日のお申込みも受け付けております。

■JR「大阪」駅、各線「梅田」駅、下車すぐ



■スイーツ・ラボ

<http://www.sweets-lab.jp/>

研究会へのご参加は下記申込書に記入の上、FAXでお申し込みください

※定員になり次第、応募は締め切らせていただきます。

FAX : 06-6809-1704

氏名		団体・企業名	
TEL		E-MAIL FAX	
人数		会員種別	正会員 ・ 賛助会員 ・ 一般

お問合せ

NPO法人 神戸スイーツ学会 事務担当：株式会社CUADRO 三坂・小椋

TEL:06-6809-1703 E-mail:info@kobe-sweets.org

NPO法人 神戸スイーツ学会

www.kobe-sweets.org