

令和4年4月吉日

会員各位

一般社団法人 愛知県洋菓子協会
会長 磯貝 元伸

愛知県洋菓子協会技術講習会開催のご案内

拝啓 時下ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。下記の通り技術講習会を開催いたしますので、ご多忙中のことと存じますが多数ご出席くださいますようお願い申し上げます。

名称 2022年 愛知県洋菓子協会技術講習会 タイトル 「夏に向けたお菓子など」
内容 ・パティスリーが作る天然かき氷 人気の「ガトーシリーズ」
・生菓子（冷凍販売可能なケーキ）ローズブーケ、ケーキ缶 *cake.jp で検索
・焼菓子（ネット販売で人気のレモンケーキ）
・マカロン（イタリアンメレンゲ）色々な味をご紹介します

開催日 令和4年6月29日（水） 午前10:00～午後4:00

会場 名古屋ユマニテク調理製菓専門学校 名駅東校舎
名古屋市中村区名駅2丁目33番地8号 （052）564-0084
（駐車場はございませんので、近隣の駐車場をご利用下さい。）
*今年は菓業会館の建替えにつき会場を変更致します。



講師 パティスリー ラヴィアンレーヴ オーナーシェフ 北西大輔氏

「プロフィール」 都内ホテル「ペニンシュラ東京」やパリ12区などで修業。30歳で渡仏。
フランスで本場の菓子に出会う。
常に最新のことを学ぶフランス人の姿勢に感銘を受けて現在のスタイルに。
受賞歴：ジャパンケーキショー優勝 ガストロノミーアルパジョン準優など多数。

会費 会員 3,000円（非会員 5,000円） *昼食は各自で持参下さい。
募集人数 40名（コロナ感染拡大防止の為、少人数とさせていただきます。）
*先着順にて定員になり次第締め切ります。定員オーバーした場合はご連絡いたします

主催 一般社団法人 愛知県洋菓子協会 問合せ電話番号（052）565-6096
後援 タカナシ販売株式会社

ご出席の方は、下記必要事項をご記入のうえ faxにてお申込みください。
（一社）愛知県洋菓子協会 FAX番号（052）565-6097

氏 名
店 名

電話番号

※キャンセルをする場合は6月22日（水）までに当協会まで御連絡下さい。それ以降のキャンセルは会費をお支払いいただきます。