

## 「フランス菓子古典研究部 第19回講習会」受講者募集

(公社)東京都洋菓子協会傘下の多摩洋菓子協会(四谷泰朗会長)では、「フランス菓子古典研究部 第19回講習会」を開催するにあたり、受講者を募集している。

今後は色々なことにチャレンジし、考察をより深めて行く。その初回として今回は翻訳者である五関シェフが原書に忠実に2品のお菓子を再現。自店でもフランスでの経験を生かした個性あふれる製品をショーケースに並べている3人のシェフが、現場に立つ立場で現代へとアレンジする。つまり古典菓子を自店に出すまでの展開を試みる。古典から現代へ、原書から現場までのつながりを考察して行く勉強会を開催する。

新商品を考えているオーナーシェフや売上を考えるシェフ、お菓子作りが大好きな方々の参考にして頂きたい。

### <開催概要>

内 容 : RAYMONDO OLIVER 著 「LA CUISINE」

シェフによるデモンストレーション、試食。

講 師 : 五関嗣久氏・藤生義治氏・興野燈氏・齋藤由季氏・(解説) 桑原清次氏

日 時 : 2019年10月28日(月) 午後1時~5時

※開場は12時15分。席順は、当日受付にて番号札が渡される。

会 場 : 町田製菓専門学校 東京都町田市原町田5-1-3 (小田急線町田駅徒歩3分、JR 横浜線徒歩8分)

※会場は土足厳禁のため、上履きかスリッパ、靴を入れる袋を持参のこと

受講料 : 会員 4000円、一般 5000円、学生 2500円 ※当日会場にて支払い

※会員は会員証、又は年会費の領収書などそれに代わる物を持参のこと

申込み方法 : 氏名・郵便番号・住所・勤務先・電話番号・FAX 番号を明記の上、下記まで FAX にて申込みのこと

定 員 : 70名 (定員になり次第終了)

申込締切 : 2019年10月5日(土)

### <申込み>

多摩洋菓子協会 : FAX 042-726-8579 ※9時~21時まで

### <問い合わせ>

TEL : 080-5873-3496 (前田) ※18時~21時の間に連絡のこと

※ 東京都洋菓子協会のホームページ(<http://www.yogashi.net>)内で講習会の概要、また前回の報告が見られるようになっている。是非ご活用を。