

＜スチコン&石窯+チラー＞パン・菓子セミナーのお知らせ

～～ シェフからシェフへの贈りもの ～～

●日時:2018年10月10日(水)
12:00～17:00

●場所:株式会社ツジ・キカイ 大阪支店+堂島ラボ
(大阪市北区堂島浜2-2-28 堂島アクシスビル1階)

●参加費用:5,000円

「ムッシュイワン」小倉シェフと「Seiichiro NISHIZONO」西園シェフによる、パン屋さんとお菓子屋さんそれぞれの良さを互いに見つめ合い、技術交換をする講習会のご案内です！

『お菓子屋さんで販売できるパン』『パン屋さんで販売できるお菓子』をテーマに明日からの新しいアイテムの参考にしてください。両シェフによる「シュトーレン」の競演も予定しております。

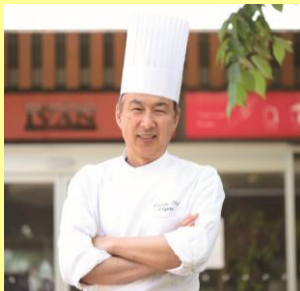
【当日予定メニュー】

★小倉シェフ(パン) ⇒ タルティーヌ、リュスティック

★西園シェフ(菓子) ⇒ フィナンシェ、マドレーヌ、ドロップクッキー

※シュトーレンのデモンストレーションはございません。試食・解説のみです。

パン



小倉 孝樹 TAKAKI OGURA

1956年 東京生まれ
1975年 ホテルパシフィック東京ベーカリー部入社
1989年 浅草ビューホテル ベーカリーシェフ就任
1995年 浅草ビューホテル ベーカリー長就任
2006年 ベーカーリーカフェ ムッシュイワン開業。総指揮をとる。
2008年 ポラリス三鷹店 オープン
2012年 ポラリスよみうりランド店 オープン
2016年 ムッシュイワン日野店 オープン

菓子



西園 誠一郎 SEIICHIRO NISHIZONO

1981年 兵庫県生まれ
製菓専門学校卒業後、「ヒルトン大阪」「御影高杉」を経て「パティスリー ロワンタージュ」シェフ就任。
現在は、製菓専門学校等で講師他、複数の企業の商品開発、アドバイザーなどで活躍中。
2014年「Seiichiro NISHIZONO」オープン



株式会社 ツジ・キカイ 大阪支店 + 堂島ラボ

TEL:06-6348-3611 FAX:06-6348-3612 E-mail:terada@tsuji.co.jp

以下にご記入の上、E-mailまたはFAXでお送りください。

参加申込書

株式会社ツジ・キカイ 寺田 行き

会社/団体名

氏名

氏名

住所

電話番号

E-mailアドレス

※当社の駐車場がございませんので、公共交通機関のご利用をおすすめします。