

「 オーナーシェフ城本智和が考える、菓子職人としての店・人づくりの世界観 」

平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

さてこの度、京都府京田辺市の人気店「パティスリー・ナチュラル・シロモト」のオーナーシェフ 城本智和氏とスーシェフ 的場勇志氏のお二人による洋菓子講習会を開催いたします。



城本 智和氏

全国的にも有名な洋菓子のトップブランドの一つ「アンリシャルパンティエ」にて 18 年間修行。その間 1 年間休職しルクセンブルクへの留学も経験。姉妹ブランドの「C キューブ」のパティシエも 8 年間勤める。

的場 勇志氏

2006 年に専門学校卒業後、同春に「パティスリー・ナチュラル・シロモト」に入社。2007 年には第 48 回西日本洋菓子コンテスト金賞を受賞。2012 年第 19 回ルクサルドグランプレミオで見事優勝を果たす。2014 年クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー日本国内予選で決勝進出。現在最も世界に近いと注目される次世代パティシエ。



内容：城本氏と的場氏による技術講習を通して、応用すべき技、磨くべきスキルなどお話を頂きます。秋冬向けに新商品などを用いた、生・焼菓子を 5～6 品、実演・試食を行います。またお客様に喜んでいただくための店舗作りや工夫、こだわりを映像を交えて紹介し、社員教育や職場環境、コンテストへの取り組みなどについてもオーナー、従業員それぞれの立場からお話頂きます。

主催：岡山県洋菓子協会

場所：株式会社ヒラタ 岡山営業所 3F 講習会場

日時：平成 26 年 7 月 30 日（水）10 :00～16 :00（受付 9 :30 より） 募集人数：80 名

会費（昼食付）：**経営者会員 4,000 円、技術者会員 3,000 円、他県会員 4,000 円、非会員 10,000 円**

協賛：株式会社ヒラタ 日仏商事株式会社 ボワロン カカオバリー レミー・コアントロー

お問い合わせ先：岡山県洋菓子協会事務局 TEL：086-274-0515

【注意事項と御願い】

- ・ 締切日以前のキャンセルは、キャンセル料はいただきませんが、締切日以降のキャンセルは、3,000 円（但しレシピは送付します）を徴収させていただきます。
- ・ 事務局より開催日が近づきましたら参加確認の電話をいたしますので必ず連絡先をご記入ください。

岡山県洋菓子協会事務局行き FAX：086-274-0576

お申込日：平成 26 年 月 日

7 月 30 日洋菓子講習会参加申込用紙

勤務先名： _____ 氏 名： _____

ご住所： _____

ご連絡先： _____ F A X： _____

会員種類： 経営者会員 技術者会員 他県会員（ 県 ） 非会員

・ お申込につきましては FAX でお願い致します。お申込締切は平成 26 年 7 月 16 日(水)とさせていただきます。