

## 洋菓子講習会のご案内

講師 中山 洋平 氏  
「エクラデジュール」オーナーシェフパティシエ  
テーマ 「エクラデジュール オリジナル」  
日時 2018年10月24日(水)  
AM10:00～PM16:00 (受付AM9:30～)

～プロフィール～

1979年、東京都生まれ。ホテル日航東京など国内でキャリアを積んだ後、渡仏。フランス最優秀職人 M.O.F.受賞の店「パトリック・シュバロ」や、バゲットコンクールで1位に輝いたパリの「アルノー・デルモンテル」で修行後、帰国。銀座菓楽(銀座)、ルエールサック(京橋)のシェフパティシエを経て、2014年9月「エクラデジュールパティスリー」オープン。日本国内やフランスのコンクールでも多数の受賞歴を持つ、若手実力派として注目されている。

※受賞歴

2002年 内海杯ジュニア 銅賞  
2003年 内海杯ジュニア 銀賞  
2003年 ジャパンケーキショー大型工芸部門・連合会会長賞  
2006年 内海杯コンクール 銅賞  
2008年 フランス・インターナショナルガストロミック・ディジョンコンクール  
ピエス・アーティストック部門 準優勝  
2009年 フランス・アルパジョンコンクール 4位



会場 株式会社ヒラタ 岡山本社3F 講習会場  
〒703-8530 岡山県岡山市中区平井1162-1 TEL 086-274-0515  
受講料 経営者会員/他県会員5,000円 技術者会員/親子会員 3,000円 非会員 10,000円  
定員 80名 (当日、会場入り口の受付にてお支払い下さい)  
申込方法 下記申込書記入の上、FAXまたは郵送にてお申し込み下さい  
申込先 (株)ヒラタ内 洋菓子協会事務局 TEL 086-274-0515 FAX 086-274-0576  
締切 **2018年10月10日(水)まで** 《但し定員80名になり次第締め切ります》  
主催 岡山県洋菓子協会 協賛 雪印メグミルク株式会社

10月24日 洋菓子講習会 参加申込書 《講師:中山 洋平 氏》

御社名 \_\_\_\_\_ 参加者名 \_\_\_\_\_

(〒 \_\_\_\_\_ )

住所 \_\_\_\_\_

電話番号 \_\_\_\_\_

※出欠確認を事務局より行ないますので、繋がる連絡先の明記を必ずお願いいたします。

お願い:会費が異なりますので、下記の該当する箇所を○印で囲んでください。

- 岡山 経営者会員       岡山 技術者会員       他県会員( \_\_\_\_\_ 県)       非会員  
 岡山 経営者親子会員

締切日**2018年10月10日**まで。但し定員 **80名**になり次第締め切ります。

◆会員により会費が異なりますので、 チェック欄に必ず印をお願い致します。◆非会員の方は、会員の受講者数が定員に満たない場合に限り受講できます。受講できない場合もございますのでご了承ください。◆締切日前のキャンセルは、キャンセル料をいただきませんが、締切日以降のキャンセルは、¥3000を徴収させていただきます(但し、レシピは送ります)◆上記の項目 全てにご記入くださいますよう、お願いいたします。

申込先: 岡山県洋菓子協会 行 FAX番号 086-274-0576