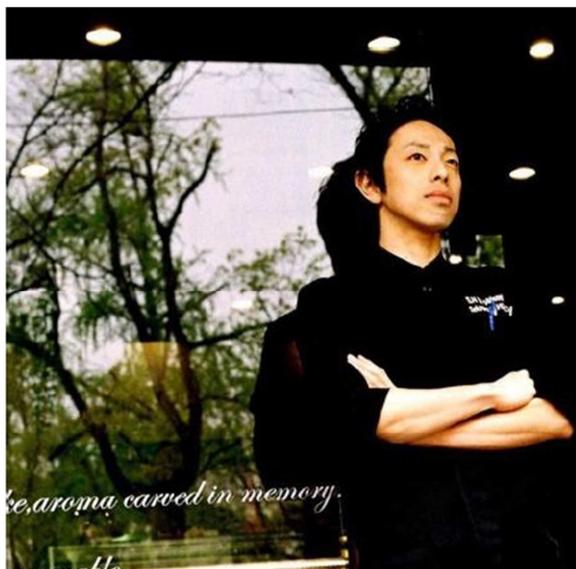


洋菓子講習会のご案内

講師 西園 誠一郎 (にしぞの せいいちろう) 氏
 「Seiichiro, NISHIZONO」オーナーシェフパティシエ
 テーマ 「記憶に残る香のお菓子 ～カカオとのマリアージュ～」
 日時 2019年9月25日(水) AM10:00～PM16:00 (受付AM9:30～)



～プロフィール～

1981.2.14 生まれ 兵庫県神戸市出身。
 兵庫栄養専門学校栄養士科、製菓衛生師卒業(ル・コルドンブルーパティ校 修了認定)
 ヒルトン大阪パストリー部門 勤務。 御影高杉本店、御影高杉サブプランカ店 勤務。
 グルメデリバリーシステム株式会社(商品開発チーフ)
 パティスリー ロワンスタージュ(シェフ・パティシエ)を経て、個人事務所ES.NISHIZONOを
 設立し独立、スクールの製菓講師や、企業の商品監修や生産管理、講習など幅広く活動。
 ～受賞歴～
 2002年 kiri クリームチーズコンクール銅賞受賞
 2005年 第12回 日経レストランメニューグランプリ入選
 2006年 第13回 日経レストランメニューグランプリ入選
 2007年 「カフェ・スイーツ」ケーキマフィンコンクール 特別賞受賞
 2007年 第12回 カリフォルニア・レーズン菓子新製品開発コンテスト 審査員特別賞授賞
 アメリカ The Culinary Institute of America に派遣
 2007年 第14回 日経レストランメニューグランプリ入選
 2008年 ICIF「エキストラヴァージンオリーブオイルを使った
 国際料理コンテスト」ファイナリスト 等



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/賛助会員/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 (受講料は、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 **2019年9月12日(木)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 大東カカオ株式会社

9月25日(水) 洋菓子講習会 参加申込書 《講師:西園 誠一郎 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 経営者親子会員 岡山 技術者会員
 岡山 賛助会員 他県会員(県) 非会員

締切日**2019年9月12日(木)**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せん。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