

洋菓子講習会のご案内

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 小野林 範シェフ「Chocolaterie HISASHI ショコラトリー ヒサシ」をお迎えし洋菓子講習会を開催いたします。

この機会に是非ご出席を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

皆様のお越しを心からお待ちしております。

講師： 小野林 範氏 [ショコラトリー ヒサシ]

テーマ： 「これからのチョコレート菓子について」

●日時 2024年11月13日(水) 10:00～16:00 (受付9:30～)

●会場 岡山市中区平井 1162-1 (榊ヒラタ 岡山営業所 3F 講習会場)

●会費(昼食付)

経営者会員¥6,000	技術者/親子会員¥4,000	学生会員¥3,000
-------------	----------------	------------

他県会員¥6,000	非会員 ¥8,000
------------	------------

●定員 60名

●主催 岡山県洋菓子協会 ●協賛 中沢乳業株式会社

●問合せ先 (榊ヒラタ内 洋菓子協会事務局 担当:岡本、森上、板野

Tel (086) 274-0515 fax (086) 274-0576

[講師プロフィール]

Chocolaterie HISASHI 小野林 範オーナーシェフ

15年にわたり、クラブハリエにて世界に通用するショコラティエとして修行。

クラブハリエ時代には、数多くのコンテストで入賞。

カカオバリーアンバサダーに就任し、より安全で高品質なチョコレートの普及に取り組む。

クラブハリエを退職後、Chocolaterie HISASHI をオープン。

これまで培った技術と上質な素材をもとに、世界大会で優勝したボンボンショコラはもちろん、生菓子からギフトまで幅広く取り揃える。



.....このまま切り取らずにFAXして下さい.....

洋菓子技術講習会参加申込書

ご記入日 年 月 日

御社名 _____ 参加者名 _____

(〒 _____)

住所 _____

電話番号(連絡先番号) _____

※記入項目(連絡先)は 全てご記入下さい。

●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 学生会員
 他県会員(_____ 県) 非会員

締切日 **2024年10月31日(木) 午前中**まで。但し定員 60名になり次第締め切ります。(先着順)

◆記入項目は全てにご記入をお願いします。◆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すませんが、締切日以降のキャンセルは、**¥3,000** を徴収させていただきます(但し、レシピは送ります)

申込先： 岡山県洋菓子協会 行 FAX番号 086-274-0576