

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 津田 励祐シェフ「グラン・ヴァニージュ」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： 津田 励祐 氏（グラン・ヴァニージュ）

テ ー マ： 【素材を活かし、味を組み立てる】～津田シェフに学ぶ、菓子づくりの発想と技術～
（生菓子3品、焼菓子2品、コンフィチュール）

- 日時 2026年10月28日(水) PM12:00～PM17:00（受付 AM11:30～）
- 会場 岡山市中区平井 1162-1 (株)ヒラタ 岡山営業所 3F 講習会場
- 会費 岡山 経営者会員 ¥7,000 岡山 技術者／親子会員 ¥5,000 岡山 学生会員 ¥4,000
他県会員 ¥8,000 非会員 ¥12,000
- 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 (株)ヒラタ内 洋菓子協会事務局 担当:岡本、水島、森上、板野
Tel (086) 274-0515 fax (086) 274-0576

[講師プロフィール]

1979 年 福井県生まれ

Hidemi Sugino（神戸・北野）に勤務後、渡仏。ジャン・ポール・エヴァン、ピエール・エルメ・パリなどに勤務し、帰国。Hidemi Sugino（東京・京橋）、資生堂パーラー（東京・銀座）に勤務後、2011 年京都に自店『grains de vanille』をオープン。
ジャパニケーション2007 チョコレート工芸 大会会長賞

ジャパニケーション2008 トップオブパティシエチョコレート部 準優勝

第 17 回内海杯コンクール 2009 優勝

トロフィー・ド・コアントロー杯 2011 味覚部門 1 位 総合 2 位

ワールドトロフィー オブ ペストリー アイスクリーム&チョコレート 2015 優勝



.....このまま切り取らずにFAXして下さい.....

洋菓子講習会参加申込書

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。

①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 ☐ 岡山 親子会員 ☐ 岡山 学生会員
☐ 他県会員(_____ 県) ☐ 非会員

②シェフにお聞きしたいことがありましたら、下記にご記入ください。当日、司会者より質問いたします。

締切日 2026年9月30日(水) 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。◆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、¥3,000 を徴収させていただきます(但し、レシピはお届けいたします)

※当日は会場内の温度を低く設定しますので、羽織るものなどご持参下さい。

申込先：岡山県洋菓子協会 行 FAX番号 086-274-0576