

# チョコレート細工の 基本技術とデコレーション



**日時** 平成28年3月29日（火） 14時～16時30分  
（受付 13:30より）

**会場** 大阪ガスショールーム ハグミュージアム5Fハグホール  
大阪市西区千代崎3丁目南2番59号  
（専用駐車場はございませんので、公共交通機関をご利用ください。）

**主催** 内閣府認定公益社団法人  
全日本司厨士協会 関西地方本部 大阪府本部 西支部

**協賛** 大阪ガス株式会社

**講師** リーガロイヤルホテル 製菓課長 市原益夫（当協会 幹事）

ホテル入社以来30年以上製菓に携わり、  
フランス人シェフ、コルディエ氏に師事。  
ベルギーやフランスへの視察を経てホテル内の  
チョコレート店も手掛けるほか  
数々の創作ケーキを作り上げてきた。  
現在、シェフパティシエに至る。

**講習内容** ◎焼き菓子のデセール  
◎アントルメ（ホールケーキ）  
◎チョコレート細工の応用



写真はイメージです。  
当日試食のみで、お持ち帰りはございません。

**募集定員** 80名

**受講料** 会員 2,000円

**お申込み** 全日本社団法人 関西地方本部 大阪府本部 事務所へ  
お名前・ご勤務先 所属・連絡先電話番号を必ずご記入の上  
FAXでお申込みください。

FAX 06-6809-7129

〒540-0032

大阪市中央区天満橋京町2番6号天満橋八千代ビル別館3階B号

TEL 06-6809-7128

**申込締切** 平成28年3月22日（火）（但し、定員になり次第締切ます。）

## デザート講習会参加申込書

ふりがな

○で囲んでください。

お名前

（会員・一般）

ご勤務先

役職・所属

ご連絡先:TEL

メールアドレス