

マカロンを応用したデザートと ケーキ



日時 平成31年3月14日（木） 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 5階ハグホール
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 エネルギー事業部 ビジネス開発部

講師 リーガロイヤルホテル 製菓長 市原益夫（当協会 幹事）
ホテル入社以来35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。
大阪府洋菓子協会 常務理事



写真はイメージです

講習内容 ◎マカロン
◎マカロンを使用したデザートなど

募集定員 60名

受講料 2,000円  **ホワイトデーの当日、お持ち帰り用チョコレート有り**

お申込み 全日本司厨士協会 関西地方本部 大阪府本部 事務所へ
お名前、ご連絡先、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

大阪府中央区天満橋京町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31年3月1日（金）（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）

ご連絡先住所

ご連絡先TEL

メールアドレス※任意