

デザート講習会 ～チーズタルトとモンブランのケーキ～

日時 令和2年3月10日(火) 14時～16時30分

(受付13時30分より)

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

一般社団法人
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
日本パイ倶楽部



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、シェフパテシエに至る。
大阪府洋菓子協会 常務理事
大阪府洋菓子工業協同組合 理事



(写真はイメージです)

講習内容 パイとタルトカップを使用したケーキ

募集定員 80名様

受講料 2,000円

***当日、お持ち帰り用にホテルメイドのアップルパイをご用意**

お申込み 全日本司厨士協会 関西地方本部 大阪府本部 事務局へ

お名前、ご連絡先、電話番号を必ずご記入の上

FAX又はメールにてお申込みください。

メール:osaka.ajca@gmail.com

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 令和2年3月1日(日)(但し、定員になり次第締め切ります。)

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		