

Club Savoureuse

クラブ サブルーズ

洋菓子製菓技術講習会開催のご案内

当クラブ恒例事業の〈洋菓子製菓技術講習会〉も味、技術の追求、更にコンセプトを持った講師をお招きし、回を重ねるに従い益々内容の濃い、充実した会として開催されるに至っております。今回の講師はパティスリー『アルカション』オーナーシェフとして、独自のメニュー内容を持ち、種類豊富にショーケースを飾っている森本慎氏をお迎え致します。

まず店内に入ると、ショーケースの上に並ぶ出来たて焼き菓子の豊富さに驚かれる事でしょう。サレ系メニュー含め、そのシンプルなお菓子こそ、素材、配合、技術のセンスが問われるものとなりましょう。店内から見える厨房にはシェフ自らがひたすら生地をのしている姿が見えます。そんな真摯な姿勢から生まれた、光った魅力あるお菓子を、皆様にご披露していただくことになりました。

皆様の店づくり、お菓子作りには是非お役立てくださいますようご案内申し上げます。

洋菓子製菓技術講習会 開催要項

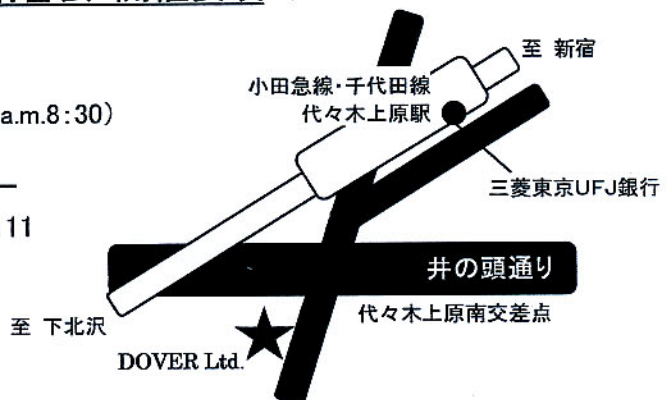
開催日時 : 2012年 4月11日(水)

a.m.9:30~p.m.5:00 (受付開始時間 a.m.8:30)

会場 : ドーバー洋酒貿易(株) 研修センター
渋谷区上原 3-43-3 TEL:03(3469)2111
(小田急線・千代田線
代々木上原駅下車 徒歩 3分)

講習品目 : 焼菓子、生菓子

会費 : 一人 8,000 円(昼食・テキスト付き)



改札を出て正面の階段を降り、三菱東京UFJ銀行横の階段から外に出て右折。井の頭通り(代々木上原南交差点)を渡る。

講師紹介 もりもと しん 森本 慎 シェフ

1975年 東京生まれ
専門学校卒業後、吉祥寺「レピキュリアン」
小田原「ブリアンアヴニール」を経て渡仏。
「マルケ」「リュック ギエ」などで修業。

帰国後 2005年4月東京都練馬区保谷に「パティスリー アルカション」をOPEN

パティスリー アルカション 練馬区南大泉5-34-4
TEL 03-5935-6180