

各位

令和5年4月吉日  
京都府洋菓子工業協同組合  
京都府洋菓子協会  
理事長・会長 高島 義之  
京都商工会議所

## 洋菓子製菓講習会のご案内

拝啓 時下ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。平素は当組合事業に格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

さてこの度、コンラッド東京 エグゼクティブペストリー岡崎シェフを講師にお迎えしての洋菓子製菓講習会を下記の通り開催いたしますのでご案内申し上げます。

### 『プロフィール』

1979年、広島県生まれ。製菓専門学校を卒業後、1999年リーガロイヤルホテル入社。ペストリー部門にて製菓業界でのキャリアをスタート。コンクール初受賞は2002年の「内海会ジュニアコンクール」(銅賞)。その後、グランドハイアット東京ではペストリー副料理長として従事した。高度な技術と高い感性を持ち、国内外様々な製菓コンクールにて権威ある賞を獲得。2012年3月には、国際的に有名な製菓コンクール「ル・モンドリアル・デ・ザール・シュクレ2012」にて優勝した。精巧な技を駆使した飴細工(sucre d'art)を得意とし、その後もペストリーシェフとして数々の名スイーツを発表。2014年からはアンダーズ東京のペストリーシェフとして、ペストリーブティックの売上げにも寄与した。2017年7月1日よりコンラッド東京 ペストリーシェフを務めた。

敬具

### 記

- 日 時 令和5年6月21日(水)  
受付 午前11時00分より 開始 12時00分より(終了予定17時00分頃)  
※昼食はございませんのでご了承下さい
- 場 所 吉田産業株式会社 2階 講習会場 【会場アクセス】  
京都市南区上鳥羽火打形町229 ●近鉄京都線「上鳥羽口駅」下車し徒歩8分  
TEL 075-681-7281 ●近鉄京都線・地下鉄「竹田駅」下車し徒歩20分  
※ご来場は、公共の交通機関をご利用ください。
- 講 師 コンラッド東京 エグゼクティブペストリー  
シェフ  
岡崎 正輝様
- 内 容 ◎卵や生クリームなどを使用しない生菓子や焼き菓子  
◎世界大会で優勝したピスタチオのアントルメの試食、シェフオリジナルのアメ細工  
のスフレの作製
- 定 員 80名 ※お申込み多数の場合は先着順とさせていただきます。先着に漏れた方のみご連絡致します。
- 受 講 料 ● 京都府洋菓子工業協同組合員とその従業員、協会員本人(代理不可)  
ならびに賛助会員お一人 ¥3,000円  
● 非会員 お一人 ¥5,000円
- 申込方法 6月14日(水)までに、裏面の参加返信用紙へご記入の上、事務局宛にファックス  
締 切 り にてお申し込みください。  
※キャンセルは事前に必ずご連絡ください。また、当日キャンセルは後日会費を請求致します。予めご了承下さい。
- お問合せ先 京都府洋菓子工業協同組合・事務局 (TEL 075-681-7281・FAX 075-661-7387)

令和5年6月21日(水)  
京都府洋菓子工業協同組合・京都府洋菓子協会

製菓講習会  
**参加返信紙**

貴店名： \_\_\_\_\_

電話番号： \_\_\_\_\_ FAX番号： \_\_\_\_\_

**出席する ・ 欠席する**

(いずれかに○印をお付けください)

参加者氏名：


計名

返信先：京都府洋菓子工業協同組合・事務局 (FAX番号 075-661-7387)