

各位

令和5年9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 山田 穂海
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、PATISSIER SHIMA (パティシエ・シマ) オーナーシェフ 島田 徹氏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』

日本で最初のフランス菓子専門店「A・ルコント」でフランス菓子の基礎を学ぶ。渡仏し「ピエール・エルメ」、「ホテル・ル・ブリストル」を経て約5年の滞在後帰国し。東京・麹町「パティシエ・シマ」オーナーシェフに就任。

フランス菓子・食文化に精通し、世界最古のシェフの会・フランス料理アカデミー会員、公益社団法人東京都洋菓子協会公認技術指導委員、日本ソムリエ協会認定ワインエキスパート、サーブルドール騎士団シュバリエとしても活躍。

敬具

記

日 時	令和5年10月18日(水) 受付 午前12時00分より 開始 13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 京都市南区上鳥羽火打形町229 TEL 075-681-7281 ※ご来場は、公共の交通機関をご利用ください ※駐車場は、ございません	【会場アクセス】 ●近鉄京都線「上鳥羽口駅」下車し徒歩8分 ●近鉄京都線・地下鉄「竹田駅」下車し徒歩20分
講 師	PATISSIER SHIMA (パティシエ・シマ) オーナーシェフ 島田 徹 氏	
内 容	『フランス菓子の出発点』	
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 締 切 り	10月16日(月)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10月18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)