

平成30年8月吉日

会 員 各位

一般社団法人 愛知県洋菓子協会
会長 磯貝元伸

愛知県洋菓子協会技術講習会開催のご案内

拝啓 時下ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。

下記の通り技術講習会を開催いたしますので、

ご多忙中のことと存じますが多数ご出席くださいますようご案内申し上げます。

敬 具

記

名称 2018愛知県洋菓子協会技術講習会
タイトル 「感受性と展開力(1つの素材から生まれる様々なお菓子)」
開催日 平成30年10月17日(水) 午前10:00～午後4:00
会場 愛知菓子会館3F
名古屋市西区新道2-15-17 TEL (052) 565-6096
(駐車場はございませんので、近隣の駐車場をご利用下さい。)

講師 赤崎 哲朗 氏

1975年 京都出身。

「ホテル日航大阪」、「ホテルグランヴィア京都」、「名古屋マリオットアソシアホテル」、「大阪マリオット都ホテル ペストリーシェフ」、

2015年 内海会理事、ヌーベルパティスリー理事、

日本洋菓子協会連合会公認技術指導員に就任

2018年「近鉄都ホテル統括製菓長(マリオット大阪兼務)

受賞歴 ジャパンケーキショーや内海杯などで受賞多数

2012年クープドゥモンド日本予選1位、

2013年クープドゥモンド本選 2位



会費 会員 3,000円(非会員 5,000円)

募集人数 80名

***お弁当、お茶の配布は中止させていただきました。各自で準備をお願いします。**

***先着順にて定員になり次第締め切ります。定員オーバーした場合はご連絡いたします**

主催 一般社団法人 愛知県洋菓子協会

後援 株式会社 明治、明治フレッシュネットワーク株式会社中部支社 以上

ご出席の方は、下記に必要事項をご記入のうえ 協会までご返送ください。

(一社)愛知県洋菓子協会 FAX番号(052)565-6097

氏 名

店 名

電話番号

***キャンセルをする場合は10月10日(水)までに当協会まで御連絡下さい。
それ以降のキャンセルは会費をお支払いいただきます。**