令和６年６月３日

会員　各位

一般社団法人　愛知県洋菓子協会
会　長　長谷川　享平
副会長　　原　富彦

2024 愛知県洋菓子協会 技術講習会開催のご案内

有信瑠星氏のマジパン細工実践講座

拝啓　時下ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。今回、パティスリーピアジェの有信瑠星氏を講師に招き、コンクール入賞に必要なマジパン細工のテクニックの実践講座を開催致します。

また、中沢乳業株式会社の材料を使って当協会役員が作る「すぐに出せる夏のお菓子」を試食としてご用意致します。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。

日時　　令和６年７月１０日（水）　午前１０：００ ～ 午後４：００　（受付 午前９：００～）

会場　　愛知菓子会館２階 大会議室　　名古屋市西区新道２-１５-１７
（駐車場はございませんので近隣の駐車場または公共交通機関をご利用下さい）

内容　　「コンクール入賞に必要なマジパン細工のテクニック」を制作作業とトークを交えて分かりやすく解説します。

講師　　有信 瑠星 氏　（パティスリーピアジェ シェフパティシエ 兼 マジパンアーティト）

1992 年岡山県生まれ。洋菓子の道に進むことを視野に長崎県の経済大学に進学。卒業後、地元岡山県児島「patisserie PIAGET パティスリーピアジェ」に入社。マジパン細工との出会いが転機となりコンクールに挑戦、数々の受賞実績を上げる。2022 年には岡山県のコンクール審査員を務め、マジパンの圧倒的な繊細さや表現力などの高い技術に全国から講習会の依頼も絶えない。同時に「デニムの聖地」児島を活かして青色のケーキを販売。SNS での発信など、時代を見据えた経営を行っている。2020 年開設の YouTube チャンネル「マジパンチャンネルりゅーせー」ではマジパンの素晴らしさを広めるため、自身の技術や体験談を配信し人気を集めている。

《主な受賞歴、審査員歴》

2017 年 ジャパンケーキショー銀賞
2018 年 ジャパンケーキショー金賞
2019 年 ジャパンケーキショー大会会長賞、西日本洋菓子コンクール最優秀賞
　　中四国洋菓子コンテスト連合会会長賞、岡山県洋菓子コンクール連合会会長賞
2021 年 ジャパンケーキショー金賞、西日本洋菓子コンクール優秀賞
2022 年 ジャパンケーキショー金賞
2023 年 西日本洋菓子コンクール審査員

会費　　会員　３，０００円（愛知・岐阜・三重の洋菓子協会会員）　・　非会員　５，０００円
（昼食はございませんので各自ご用意ください）

定員　　６０名　※先着順にて受け付けます。定員オーバーした場合はご連絡致します。

主催　　一般社団法人 愛知県洋菓子協会

協賛　　中沢乳業株式会社　/　サンワ乳研株式会社

※2 枚目の申込用紙に必要事項をご記入のうえ、ＦＡＸにてお申し込みください。