千葉県洋菓子講習会のお知らせ

千葉県洋菓子協会

会長　古田 康郎

　　２０２５年度の春季技術講習会を下記の日程で開催いたします。

今回は東京都調布市に店舗を構えるfeuquiage (フキアージュ) 畠山和也シェフを

お迎えしてデモンストレーションを行います。

是非お誘い合わせのうえ、多くの皆様のご参加をお待ちいたしております。

主　催　：　千葉県洋菓子協会

後　援　：　明治フレッシュネットワーク(株)・(株)明治・関東商事(株)

　　　　 (株)ミコヤ香商・サンエイト貿易(株)

日　時　：　２０２５年４月２日(水)12：00～17：00（受付11：30～）

場　所　：　ハッピー製菓調理専門学校 ８階

千葉市中央区新宿2-6-21

連絡先 : 千葉県洋菓子協会/事務局　TEL : 043-306-5250 (月)(水)(金)

受講料 ： 協会員（他県の方も） ￥３，０００　　 非会員 ￥５，０００

　　テーマ　：　『 フキアージュ　焼菓子の世界 』

　　講　師　：　畠山和也 氏　 feuquiage　(フキアージュ)　オーナーシェフ

≪プロフィール≫

　　　　　　1983年宮城県気仙沼生まれ。

高校卒業後18歳より、埼玉の「エミール」にて修行を始める。

フランス人シェフの「エコールクリオロ/現クリオロ」や成城の有名店

などを経てインドネシア・ジャカルタの老舗パティスリーにてエグゼクティブシェフを3年半勤めて帰国。

国立のイチリンのシェフ、国分寺エヌグラムの立ち上げ及びシェフを経てフキアージュを立ち上げる。

仙川を中心としたポップアップで人気を集め、2021年11月に調布市小島町に店舗をオープン。

予定作品 ： 　焼き菓子3品　/ 生菓子1品　/ 半生菓子1品　　計5品

申 込 み ： 　【 先着５０名 】　　千葉県洋菓子協会までメール又はFAXにてお申し込み下さい。

　　　　　　　　　　　　　　　 　後日、確認の返信をさせていただきます。

FAX 　　　　043－306－5250　**（**定員になり次第締め切らせて頂きます。）

メール　　 yougashikyoukai@pony.ocn.ne.jp迄　下記の内容で申し込みください。

◇　2025年 春季技術**講習会 申込書**　◇

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| フリガナ氏　　名 |  | 〇で囲む | 　　　会　員　　・　　非会員 |
| 会社名・店名 |  |
| 住　　所 | 〒 |
| T E L |  | F A X |  |
| E-mail |  |

* 申し込まれた皆様には、協会事務局より確認の返信をいたしますので漏れなく記入して下さい。