

Maple Discovery

カナダの大自然が創り出す神秘の贈り物

カナダ産メープル製品を使った製菓・製パン テクニカルセミナー

【製パン講師：2名】

【製菓講師】



わた なべ あき お
渡辺明生 氏

ミル・ヴィラージュ
オーナーシェフ



よね やま まさ ひこ
米山雅彦 氏

パンデュース
シェフ・ブーランジェ



はやし しゅうへい
林周平 氏

パティスリー モンプリュ
シェフ・パティシエ

- 【対 象】 製菓・製パン製造に携わる全て技術、製品開発者
製菓・製パン関連企業(製粉、油脂、乳製品等の材料全般)の製品開発担当者
デリカテッセン、カフェ、レストラン、ホテルなどの外食産業従事者
- 【日 時】 製パン：2010年11月1日(月) 13時～17時30分
製菓：2010年11月2日(火) 13時～16時30分
- 【会 場】 東京製菓学校 (東京都新宿区高田馬場)
- 【定 員】 製パン：80名
製菓：80名
- 【受講料】 無料(両日とも)
- 【申込締切】 2010年10月18日(月)
- 【申込方法】 同封の申込用紙に必要事項をご記入の上、下記事務局まで、
FAXでお申し込み下さい。
また、協会Webサイトでも実施要綱と申込用紙のダウンロードが可能です。
(※電話、メールでのお申し込みは一切受けつけておりません。)
締め切り後、10月22日迄に事務局から受講証をお送り致します。
尚、定員を超えた場合は厳正な抽選といたしますので、予めご了承下さい。
- 【事務局】 ケベック・メープル製品生産者協会 広報代行 つきプランニング
テクニカルセミナー事務局 担当：竹内精一郎、今井久美子
TEL：03(3437)6051 FAX：03(3437)6052 Mail：maple@tsuki-p.com
ケベック・メープル製品生産者協会 <http://www.pure-maple.com>

主 催 ケベック・メープル製品生産者協会
後 援 在日カナダ大使館

協 賛 カナダ農務・農産食品省
協 力 東京製菓学校