



Membres de l'Ordre du Mérite Agricole au Japon

フランス農事功労章協会 (MOMAJ)

MOMAJ主催 「菓子講習会」のお知らせ

フランス農事功労章協会(会長:福田順彦)では、蓄積されたフランス料理文化の伝承をめざし料理、菓子の講習会を開催しています。

今回はMOMAJ副会長寺井則彦シェフと、パティスリー・リエット 永井 紀之 シェフを講師にお迎えし、菓子講習会を開催します。今回のテーマは「フランス修行時代をヒントに考案したお菓子」です。

人気パティスリーのシェフパティシエ2名を講師に迎えるMOMAJならではの希少な講習会です。

実りある内容となりますので、多くの皆様のご参加をお待ちいたします

概要 開催日・時間 2022年9月14日(水) 13:00~17:00 (12:30~受付開始)

会 場 : ドーバー洋酒貿易株式会社本社 1階セミナーホール
〒151-0064 東京都渋谷区上原 3-43-3 TEL:03-3469-2111

会 費 : 6,000円 (税込) ※当日払い

定 員 : 先着100名様 (定員になり次第締め切り)

プログラム : 講習内容 1名2品

※ 当日は、安全第一を考慮し、検温・消毒、マスク着用のご協力をお願いいたします。なお、当日37.5度以上の発熱、体調不良の場合、ご参加をお控えいただけますようお願いいたします。コロナ感染状況等により開催を中止させていただく可能性もございますので、ご了承いただけますようお願いいたします。

講師



寺井 則彦

パティスリー エーグルドゥース オーナーシェフ

調理師学校卒業後、「ルノートル」「ラミデュパン」を経て渡欧。

「トリアノン」「ダム」「ジャック」「ジャン・ミエ」にて研修後、「ル・ゴルドン・ブルー」パリ校・東京校にて教鞭をとる。「オテル・ドゥ・ミクニ」のシェフ・パティシエを経て、2004年2月「エーグルドゥース」をオープン。

2003年クブドモンドパティスリー部門にて第二位入賞。



永井 紀之

パティスリー・リエット、プティ・リュタン オーナーシェフ

辻調理師学校フランス校卒。「オー・ボン・ヴェー・タン」にオープニングスタッフとして入社、2年後に渡仏。

「ダニエル・ジロー」他、6年間を過ごし帰国。1993年「リエット」、2002年「プティ・リュタン」をオープン。

現在、公益社団法人東京都洋菓子協会・副会長及び技術指導部長を務める。

2021年 卓越技能賞「現代の名工」受賞。

お申込 下記必要事項を記入し、FAXにてお申し込みください。 **FAX:03-3469-2121**

※ 先着順となりますのでお早めにお申し込みください。

氏名	カナ
連絡先住所	〒
	勤務先
電話番号	
FAX番号	

【個人情報の取扱について】本申込書にてご提供いただく個人情報につきましては、当会が責任を持って厳重な管理体制の元で保持し、ご本人様に無断で第三者に開示することは一切ございません。

**本件に関する
お問合せ**

ドーバー洋酒貿易株式会社 営業 石田 携帯: 090-6532-4061
TEL: 03-3469-2111 FAX: 03-3469-2121