

製パンセミナー&講演会開催

日時：2011年8月30日 10:00-17:00

場所：三幸機械株式会社 ショールーム

題名：ベーグル大研究

講師：ケポベーグルズ 山内優希子氏



今回は三幸株式会社さんのショールームをお借りして、上北沢でベーグル専門店「ケポベーグルズ」を経営する山内優希子氏を講師にお招きしてセミナーが開催され会員約30名が参加しました。製パン実演では、ニューヨークベーグルを4品、日本の修業先で学び山内氏が独自に開発した和ベーグルを6品作っていただき、クリームチーズディップを3品紹介していただきました。また山内氏がオープン前に滞在して学んだというニューヨークベーグルのレポートもスライドで見ることができました。



ランチタイムには五穀みそベーグルを使ったなすサンドと、クリームチーズ・サーモン、ディルピクルスを使ったニューヨークベーグルサンドが供され、冷製じゃがいもスープと共に楽しみました。

セミナー後半には「ベーグルに魅せられて 修行・独立・結婚・出産」と題して講演会を開催。山内氏は子供の頃からパンが大好きで、学生時代はパン屋さんでアルバイトしたり、パンの食べ歩きを行っていたが、大学卒業後は編集者の仕事に就いてパンから遠ざかっていた。しかし30歳を過ぎて一念発起し、独立開業を目指して2年間ベーカリーで修行し、ニューヨークにも研究に行った。オープンしてからご主人と出会い結婚し、現在妊娠7カ月。多くの女性職人が分岐点として立ち止まるであろう結婚や出産について、山内氏はこれからオーナーとしてチャレンジしていこうとしている。それは参加者の大きな励みになり、これからの時代そういった女性が増えていく中で、山内氏はパイオニア的な存在となるでしょう。