



クラブ・ド・サントノーレ 2016年

<第2回 製パンセミナー>

ボン ヴィボンの秘密大公開 「日常のすごく美味しいパン!!」

<講演会>

「パン屋からスターを輩出するために」

講師：ボン ヴィボン オーナーシェフ
児玉 圭介氏

現在、青葉台店と新百合ヶ丘店の2店舗のお店を構える人気ベーカリー
児玉シェフが目指すのは、派手なパンではなく、日常のすごく美味しいパン！
地元にも愛され 常にお客様が絶えないお店です。

開店当初は自己満足で格好よいパンを作り、なかなか売れない、、、

そんな時期もあったそうですが

自らレジに立ち、お客様目線でのパン作り、店作りにシフトしたそうです。

今回はそんなお話も交え、それぞれのパン生地にあった製法で作るお店で人気のパンを大公開します。

食感や風味、味のバランスや口どけなどは是非体感してください。

さらに料理好きで教室にも通ったというシェフ自ら、ニョッキも作ってくださるそうです。

パン業界からスターを輩出することで

「パン屋さんは夢のある楽しい仕事」とこれからの若い人達に思ってもらいたい
というシェフの熱い気持ちを講演会でお伝えしたいと思います。

クラブ・ド・サントノーレ 幹事一同

記

日時) 2016年9月13日(火) 10:00~17:00

場所) 日清製粉(株) 小網町ビル8F 加工技術センター
東京都中央区日本橋小網町19-12

会費) 4000円 昼食付き

申込み先) <http://club-de-sainthonore.jp/index.html>

※サントノーレHP内、セミナー出欠から出欠登録をお願い致します。

問い合わせ先)

club.de.sainthonore@gmail.com

※キャンセルの場合は必ず
ご連絡いただくようお願い致します。

前日・当日の電話連絡先:

080-5894-1570

(受付 立木)

