



クラブ・ド・サントノーレ 2017年 第1回製パンセミナー

「 イタリアのパンを学ぶ 」

～ 最新パン事情や製法から新たな可能性を探る ～

講師

株式会社 カネカ 食品事業部 テクニカルアドバイザー

山崎 隆二氏

あたたかな陽射しがふりそそぐ、春らしい毎日になって参りました。
いよいよ2017年度、クラブ・ド・サントノーレの活動がスタートします。
第1回製パンセミナーには㈱カネカ テクニカルアドバイザーの山崎隆二シェフをお迎えします。
山崎シェフはジュエル・ロブションのパン部門立ち上げに携わった後、
帝国ホテルでシェフブーランジェを務め、2002年のクープ・デュ・モンドでは
日本キャプテンとしてチームを優勝に導いたご経験もお持ちです。

今回の製パンセミナーでは豊富な海外経験で得たパンの知識やクープ・デュ・モンドの
お話も交えつつ今年イタリアに訪問した際に出会ったパンをメインに実演して頂きます。
60℃のお湯を使って捏ね、18℃で20時間以上発酵させたチャバタや型に入れずに
焼き上げて計り売りをするパネトーネなど、イメージするだけでもワクワクする内容です！！
新年度となり、皆様お忙しい毎日をお過ごしのことと思いますが、是非奮ってご参加下さい。

クラブ・ド・サントノーレ 幹事一同

記

日時) 2017年4月13日(木) 10:00～17:00

場所) 日本製粉株式会社 東部技術センター
東京都渋谷区千駄ヶ谷5-32-7 NOF南新宿ビル7階
(JR新宿駅または代々木駅から明治通り沿いに徒歩7分)

会費) 4000円(昼食、懇親会を含む)

申し込み先: <http://club-de-sainthonore.jp/index.html>
※サントノーレHP内、セミナー出欠からお願いします。

問い合わせ先: club.de.sainthonore@gmail.com
※当日連絡先: 090-8044-5771(幹事: 須田)

注意事項)

- ※キャンセルの場合は必ずご連絡をお願い致します。
- ※ビデオ撮影やSNSでの外部配信はご遠慮下さい。

