

2015年 5月26日(火) 午前10時～午後4時

会場: (株)愛工舎製作所 CAP ホール

〒335-0011 埼玉県戸田市下戸田 2-23-1

主催: (一社)埼玉県洋菓子協会

後援: 関東商事(株)、森永乳業(株)

協力: (株)愛工舎製作所

講師プロフィール

おかざきまさき  
岡崎正輝氏



広島県東広島市出身

平成11年 リーガロイヤルホテル入社

平成15年 グランドハイアット東京入社

平成24年 同パストリー副料理長に就任

平成26年 アンダーズ東京

パストリーシェフ就任

【主な受賞歴】

平成14年

内海会ジュニアコンクール銅賞

平成17年

ルクサルドグランプリ準優勝

平成20年

クーポドモンド国内予選3位

平成20年

内海杯技術コンクール準優勝

平成21年

WPTC 国内予選準優勝

平成22年

内海杯技術コンクール優勝

平成24年

ルモンドリアル デザール シュクレ

2012 優勝

講師

東京・虎ノ門ヒルズ アンダーズ東京

パストリー 岡崎 正輝シェフ

内容

- ・コンクール出品作品としてのアントルメ、プティガトー  
世界コンクールでの優勝作品を実演。デザイン・味覚の  
構成から、「コンクール」のエッセンスまでお伝えします
- ・飴のピースモンテ
- ・焼き菓子 内容は予定ですので変更する場合も有

受講料

※当日会場受付にてお支払いください

会 員 5,000 円

(昼食・テキスト代込)

非会員 7,000 円

※会員とは埼玉県洋菓子協会の会員の方です

申込  
締切

5月15日(金)必着

定員

60名 ※定員になり次第締切といたします

～2015 洋菓子技術講習会 \* 5月26日(火) 講師: 岡崎正輝シェフ～申込書

ふりがな 受講者名		貴店名	
住所			
TEL	( )		
FAX	( )		
ご質問等ございましたら事前に受付いたします( )			

←記入がない場合は FAX 確認書返信不可

お申込み・お問合せ

一般社団法人 埼玉県洋菓子協会

①お電話または FAX

048-441-2121 8月～金 10時～18時

②インターネット

http://saitama-yogashi.jp/