



“食”を通じて人と人を繋ぐ
食文化スタジオ

ザ・料理人講座実行委員会

公益社団法人 全日本司厨士協会 福岡支部
日本中国料理協会 福岡県支部
西日本佐藤調理師会
西部ガス株式会社
株式会社プロセスプラス
(食文化スタジオ運営)

ザ・料理人講座

《特別編》

パティシエ **霜上 明宏** ロワゾー・ブルー オーナーシェフ

【テーマ】※予告なく、内容を変更することがございます。

《特殊技能講座》感動を演出する飴細工

砂糖で作る芸術、飴細工。輝く光沢を織り出す引き飴、ガラス細工のような吹き飴や流し飴など、その比類なき美しさはいかにして生み出されるのか。実力派パティシエの洗練された技術の粋に、度肝を抜かれること間違いなし！**和洋中の現場で実践できる技**など《特別編》でしか見るこのことのできない洋菓子の特殊技能を、ぜひお見逃しなく。



日 時：10月29日 (木曜日) 14:30～17:00

受講料：2,000円 (税込み)

定 員：40 名

内 容：セミナー・デモンストレーション

条 件：プロの料理人及びプロを目指す方対象

参加申込締切日：10月22日 (木曜日)

※注：初心者向きの指導はいたしません

【内容】 ※内容は予告なく変更する可能性があります

◇セミナー： 飴の基本と展開、多様な技術

◇実 演： ピエスモンテ作成
和洋中の現場へ提案する飴細工

特殊な機材なしでできる飴も学べます！

【協会関係者様申込手順】 受講料は、協会さまへお支払いください
お電話にてご確認のうえ、お申込みください

- 全日本司厨士協会…TEL：092-761-6285 担当：塩塚
- 日本中国料理協会…TEL：092-891-7322 担当：小川
- 西日本佐藤調理師会…TEL：092-771-2721 担当：佐藤

【食文化スタジオ・直接申込手順】 受講料は、個人さまのお振込になります
FAX、TEL、HP より必要事項をご記入の上お申込みください

- ①講座番号・講座名 特別編「《特殊技能講座》飴細工」とご記入ください。
 - ②お名前 ③生年月日 (年齢) ④ご住所 ⑤電話番号 ⑥職業 ⑦性別 ⑧メールアドレス
- <葉書> 810-0028 福岡市中央区浄水通 2-14 食文化スタジオ係宛
<H P> URL : <http://www.syokubunka-studio.jp>



《講師プロフィール》

霜上 明宏 (しもがみ・あきひろ)
ロワゾー・ブルー オーナーシェフ

1971年 熊本県玉名市生まれ
東京世田谷の「成城アルプス」にて修業後、28歳で熊本に戻り「ロワゾー・ブルー」をオープン。2007年に製菓技術を競うルクサルドグランプリメオ大会(ケーキ2種、アメ細工1種)で優勝し、日本一になる。その他、製菓の世界大会であるクープ・ド・モンドのアメ部門にて日本代表を決める最終選考に残る等の功績を残す。現在はお店に立つ傍ら製菓学校客員講師や各所の講習会の講師として活躍し、後進の育成に努める。

お問合せ先 **092-535-2505** (10:00～17:00 日曜日休館)

- 応募多数の場合は抽選とさせていただきます。
- また、応募数が一定に満たない場合は、開講しないこともありますのでご了承ください。
- 結果については締め切り一週間以内に、郵送にてお知らせいたします。
- 会場及びその付近には駐車場が少ないため、一般公共交通機関の利用をお勧めいたします。

【個人情報の取り扱いについて】

西部ガス株式会社は、今回のお申し込みみに際してご記入いただくお客様の個人情報をガス及びガス機器、リフォーム等に関する商品サービス情報のお知らせ(ダイレクトメール送付)などに利用させていただきます。

西部ガス・食文化スタジオ

〒810-0028 福岡市中央区浄水通2-14
TEL 092-535-2505 / FAX 092-531-2101
<http://www.syokubunka-studio.jp/>
10:00～17:00 毎週日曜日休館・臨時休館あり



FAX申込欄 FAX：092-531-2101

講座	10/29 ザ・料理人講座<飴細工>	ふりがな 氏名	生年月日 (西暦)	(歳)
住所	〒		電話	
職業		性別	E-MAIL	