

# パティスリー タダシヤナギ 柳 正司氏による 「味覚と食感を研ぎ澄ませる～タダシヤナギのフランス菓子～」

平成28年7月

## 開催のお知らせ

一般財団法人 日本食生活文化財団  
理事長 三田芳裕

皆様におかれましては益々ご清祥のこととお喜び申し上げます。  
さて、当財団の活動の一環として、食生活文化の向上発展に寄与することを目的とし、  
各界の伝統技術を広く日本中の技術者に伝達するための講習会を定期開催しております。  
皆様には奮ってご参加賜り、食文化の発展と技術の向上に資することを願っております。

主催：一般財団法人 日本食生活文化財団  
後援：協同組合 全日本洋菓子工業会、日本菓子教育センター  
協力：ドーバー洋酒貿易株式会社、中沢乳業株式会社

## 開催概要

- ◆ 日時：平成28年9月14日(水) 13:00～17:00<予定>
- ◆ 会場：ドーバー洋酒貿易株式会社 1F講習会場  
渋谷区上原3-43-3 ※お車でのご来場はご遠慮下さい。
- ◆ 受講料：5,000円(財団会員料金4,500円)  
※当日受付にてお支払い下さい。
- ◆ 定員：90名様(先着順)  
※定員になり次第締め切らせて頂きますのでお早めにお申込下さい。
- ◆ テーマ：「味覚と食感を研ぎ澄ませる  
～タダシヤナギのフランス菓子～」  
フレンチレストランの名店でシェフパティシエとしてのキャリアを積み、常に料理人としての感覚を大切にする柳シェフ。90年代に名店「クレセント」の総料理長として表現されたメニューの数々は料理界でも高く評価され、今も語り継がれる。  
今回はクレセント時代のメニューも一部加えつつ、味覚と食感を研ぎ澄ませた柳シェフのフランス菓子の世界をご披露頂きます。  
また、氏の洋菓子づくりに対する思いや情熱、後進の育成や今後の店づくりに至るまで、多岐にわたり語って頂きます。
- ◆ 申込先：ドーバー洋酒貿易株式会社  
FAX.03-3469-2121
- ◆ 申込方法：「セミナー参加申込書」にご記入の上、上記にFAX頂くか  
営業担当にお渡し下さい。
- ◆ お問合せ先：(一財)日本食生活文化財団 事務局  
担当：根木 TEL.03-3541-6622 neki@nsbz.or.jp



### ◆ 講師：

## 柳 正司 氏

「パティスリー タダシヤナギ」  
オーナーシェフ  
神奈川県海老名市中央 1-6-1  
TEL 046-232-0101  
<http://www.grand-patisserie.info/TadashiYanagi/index.html>

### ◆ 略歴

1954年群馬県生まれ 銀座三笠会館、ピュイダムールを経て、1983年フレンチレストラン「クレセント」へシェフパティシエとして入社。1989年渡仏し、パリのメゾンデュショコラ、ロワヌヌの三ツ星レストラン「トロワグロ」で研鑽を積む。1996年クレセント専務取締役総料理長を経て、1998年海老名市にパティスリー タダシヤナギをオープン。2002年に同マルイファミリー店、2005年に八雲店をオープン。2007年、2009年、2011年と3度にわたりクープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリーの世界日本チーム団長を務め、2007年には日本チームを優勝に導いている。

公益社団法人 東京都洋菓子協会 常務理事、技術指導部 部長  
一般社団法人 全日本ヴァンドゥーズ協会 副会長  
クラブ・ガストロノミック・プロスペール・モンタニエ協会 会員  
エスコフィエ協会 会員  
フランス料理アカデミー 日本支部 会員

2015年 厚生労働大臣より 卓越技能賞「現代の名工」受章  
2015年 一般財団法人 日本食生活文化財団 銀賞受賞  
(その他受賞歴、著書多数)

## 9/14 柳 正司氏セミナー参加申込書

▶▶▶ 送信先 FAX.03-3469-2121 まで ▶▶▶

※ 申込書にご記入の上、FAX、または営業担当にお渡し下さい。

御社名	
所属部署 役職名	
御参加者名	
御住所 〒 <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> - <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>	都道府県
TEL <input type="text"/>	メールアドレス <input type="text"/> @ <input type="text"/>
FAX <input type="text"/>	財団の会員の方は、右の「会員」欄を ○で囲んでください。 <input type="checkbox"/> 会員

※ 頂きました個人情報は、本講習会の連絡のほか、主催および後援、協賛会社の営業活動に利用させて頂く場合がございます。