

パティスリー・ノリエット 永井紀之氏による

一般財団法人 日本食生活文化財団
理事長 三田 芳裕

「本場のフランス菓子を日本の食文化に ～材料選びと製法にこだわる～」

講習会
開催の
お知らせ

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29年6月27日(火) 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：「本場のフランス菓子を日本の食文化に
～材料選びと製法にこだわる～」
フランスではごく普通に人々の暮らしに溶け込むフランス菓子。
日本でもフランス菓子をもっと日常のものとなり、食生活に彩り
と豊かさをもたらすことができれば、と語る永井シェフ。
今回は、フランスの歴史や文化が培ってきたお菓子を、できるだ
け本場に近いかたちで表現すべく、材料選びや製法にこだわり
続ける永井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情熱、後進の育成や業界発展の
ための活動についてなど、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：

永井紀之氏

「パティスリー・ノリエット、
プティ・リュタン」
オーナーシェフ
東京都世田谷区赤堤5-43-1
TEL. 03-3321-7784
<http://www.noliette.jp>

◆ 略歴：

1961年東京生まれ。辻調理師学校フランス校卒。
東京・世田谷「オー・ボン・ヴュー・タン」にオープニングスタッフ
として入社、2年後に渡仏。
南仏ヴァランス「ダニエル・ジロー」、グルノーブル「ドゥ・ヴェル
バル」、パリの二つ星「ミッシェル・ロスタン」、ボンダイゼール「ミ
ッシェル・シャブラン」、スイス・ジュネーブ「ホテル・インターコン
チネンタル」、ルクセンブルグ「オーバーワイズ」など、ヨーロッパ
で6年間を過ごしたのち帰国。1993年に「ノリエット」をオープン
し、現在に至る。
製菓専門学校の特別講師として後進の育成にも力を注ぐほか、
クラブ・ドゥ・ラ・ガレット・デ・ロワ理事なども務める。

公益社団法人 東京都洋菓子協会 常務理事
クラブ・ドゥ・ラ・ガレット・デ・ロワ 理事
フランス料理アカデミー 日本支部 会員

2016年 一般財団法人日本食生活文化財団 食生活文化賞 受賞
(その他受賞歴、著書多数)

6/27 永井紀之氏 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"/> | 都道府県 |
| TEL | メールアドレス @ |
| FAX | 財団の会員の方は、右の「会員」欄を ○で囲んでください。 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。