

製パン講習会のご案内

一般財団法人 日本食生活文化財団 主催
パン工房風見鶏 オーナーシェフ
福王寺明シェフ

食生活文化賞受賞記念 製パン講習会

平成29年7月12日 水曜

10時～16時 受付開始 午前9時30分

一般財団法人日本食生活文化財団では下記の内容で製パン講習会を開催致します。
皆様のお申込をお待ちしております。

講師 福王寺明シェフ

パン工房風見鶏 オーナーシェフ
埼玉県さいたま市南区大谷口5338-6
048-874-5831

天然酵母パン作りの第一人者。
日本の伝統的な麴と酵母の醗酵種を使い、
欧米の小麦文化の代表であるパンをさらに
美味しいものに仕上げていくスペシャリスト。
小麦醗酵文化と日本の醗酵文化を融合した
パン作りを提案。その活躍は米国、台湾、
ロシアにもおよび、パンの美味しさは
高く評価されている。



受講料 8,000円 お一人様
(7,200円 財団会員特別料金)

*当日受付にてお支払い願います。
*受講料にはテキスト・昼食を含みます。
*品目は後日愛工舎HP にUPします。

会場 株式会社愛工舎製作所 CAPホール
埼玉県戸田市下戸田2-23-1
TEL 048-441-3366

定員 60名様(先着順)
対象 どなたでもご参加頂けます。

お申込み先

日本食生活文化財団 事務局 お名前・ご参加人数・ご住所・連絡先電話番号等をお知らせ願います。
FAX又はメールにてお申込願います。又、先着予定数に達した場合は、お詫びの連絡を差上げます。

FAX 03-3541-6652

メール neki@nsbz.or.jp

受賞記念製パン講習会 (平成29年7月12日 (株)愛工舎 CAPホール) 申込書

平成29年 月 日

御参加者名		ご参加人数	計	名
御社名		所属部署 役職名		
御住所	□□□□□□	都道 府県		
TEL	— —	FAX	— —	
メールアドレス		@		

NSBZ

日本食生活文化財団 FAX番号 03-3541-6652