

# 「フランスでの11年間の修業から得たもの

## ～思いをのせたフランス菓子、本物にこだわる～

皆様におかれましては益々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

講習会  
開催の  
お知らせ

### 開催概要

◆日時：平成30年6月20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：「フランスでの11年間の修業から得たもの  
～思いをのせたフランス菓子、本物にこだわる～」  
ラ・ヴィエイユ・フランス——「古き懐かしきフランス」。  
木村シェフが単身渡仏したのは1987年。11年間のフランス  
修業時代に出会った多くの恩師や仲間との存在、かけがえのない  
経験の数々が、木村シェフの菓子づくりの礎である。  
今回は、氏がフランス修業時代に学んだ数々のお菓子の中から、  
特に思い出に残るお菓子、感銘を受けたお菓子を厳選し、当時の  
思い出やエピソードとともに、余すことなくご披露頂きます。  
また、昨今のフランスの菓子事情等についても語って頂きます。

◆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：

**木村 成克氏**

「LA VIEILLE FRANCE」

オーナーシェフ

本店

東京都世田谷区粕谷4丁目15-6

グランデュール千歳鳥1F

TEL. 03-5314-3530

<http://www.lavieillefrance.jp/>

◆略歴：

【1963年1月19日】 大阪府出身

【1981年】 2年間、神戸の「ポートピア・ホテル」にパティシエとして勤務  
後、「ポールボキューズ大丸」で倭文八郎氏に師事。

【1987年】 渡仏し、ストラスブールの「パティスリー・ネゲル」に勤務。

【1989年】 パリの「パティスリー・ラ・ヴィエイユ・フランス」で約2年半勤務。  
その後リヨンの「ショコラティエ・ベルナッション」に勤務。  
ミュールーズの「ショコラティエ・カプリス」に勤務。  
再度パリ6区の名門パティスリー「パティスリー・ラ・ヴィエイユ・  
フランス」で日本人初のシェフパティシエに就任。  
「パティスリー・ネゲル」に勤務。11年間で計6店舗にて勤務。

【1998年】 帰国。

【2001年】 九州・福岡の「パティスリー・フレ」のシェフ・パティシエ就任。

【2007年9月15日】 LA VIEILLE FRANCE台場店オープン。

【2007年10月25日】 千歳鳥山 本店オープン

【2011年9月】 台場店クローズ

【2012年4月4日】 仙川店オープン

現在、社団法人日本洋菓子協会連合会公認技術指導委員を務める。

2017年 一般財団法人日本食生活文化財団 食生活文化賞 受賞

### 6/20 木村 成克氏 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。