

「素材と向き合う妥協なきお菓子づくり ～すべてはお客様の満足のために～」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

講習会
開催の
お知らせ

開催概要

- ◆ 日時：平成31年2月19日(火) 13:00~16:30 <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：100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：「素材と向き合う妥協なきお菓子づくり
～すべてはお客様の満足のために～」
常にお客様の期待を超える味づくり、店づくりを目指し、素材選びからはじまり一切の妥協を許さないお菓子づくりを続ける稲村シェフ。
キャリアを通じて培われた氏のお菓子に対する哲学と情熱は、揺るぐことはない。
この度、同賞受賞記念として、特別に講師をお引き受け頂きました。
氏の思い入れのある作品数点のデモに加え、稲村シェフが考案し、日本人の飴細工の技術水準とオリジナリティを世界に認めさせる契機となった伝説の飴細工「ローズ・ジャポネ」もご披露頂きます。
また、デモ終了後にホテル西洋銀座時代のOB数名にもご登壇頂き、
座談会形式で当時の思い出やエピソードなどお話し頂く予定です。
- ◆ 申込先：ドーバー洋酒貿易株式会社
FAX.03-3469-2121
- ◆ 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：

稲村 省三氏

パティシエ イナムラショウゾウ
ショコラティエ イナムラショウゾウ
オーナーシェフ

本店
東京都台東区上野桜木 2-19-8
TEL. 03-3827-8584
<http://www.inamura.jp/>

◆ 略歴：

1952年4月1日生まれ。
1971年 早稲田調理師専門学校卒業後、東京ヒルトンホテルへ入社。
1979年 東京ヒルトンホテルを退社後渡欧。スイス・ジュネーブのホテル「デ・ベルグ」、パリにある製菓店「エキュロイ」、「モデュイ」、「ダロワイヨ」で修行。
その間、スイス・ルツェルンのリッチモンド製菓学校で学び、ショコラ科、アントルメ科を卒業し、さらにフランスのルノートル製菓学校では、あめ細工科を卒業。
その後、研鑽を積むためコンクールに出場。
1982年 シャルルブルーストコンクールで銀賞、アルパジョンコンクールで準優勝を受賞。
1986年 株式会社ホテル西洋銀座に入社。シェフ パティシエを務める。
1993年 クープ・ド・モンドに日本代表チームリーダーとして活躍、6位に入賞。
2000年1月、イタリア・リミニで行われたSIGEPに日本代表として参加。金賞受賞。
2000年11月、上野桜木にパティシエ イナムラショウゾウをオープン。
2007年2月、一般社団法人 料理ボランティアの会を発足。幹事に就任。
2008年2月、ショコラティエ イナムラショウゾウをオープン。
2009年2月、一般社団法人 全日本ヴァンドゥーズ協会を設立。初代会長に就任。
2009年11月、厚生労働大臣より卓越した技能者(現代の名工)に選ばれる。
2018年 一般財団法人 日本食生活文化財団 食生活文化賞を受賞。

稲村 省三氏 講習会 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。