

「エーグルドゥースのフランス菓子

～美味しさの追求、オリジナリティへのこだわり～」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5月20日(月) 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：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：「エーグルドゥースのフランス菓子
～美味しさの追求、オリジナリティへのこだわり～」
フランスのエスプリを強く感じさせ、独特の世界観を放つパティスリー エーグルドゥース。ひとつひとつのお菓子にも、寺井シェフの美味しさを追求するこだわりが詰まっており、そのお菓子がもつ歴史やセオリーを守りつつ、オリジナリティ溢れるパティスリーを展開する。今回は、寺井シェフが厳選する逸品の数々をご披露頂くと共に、試食にはそのお菓子を最も引き立たせる食べ方や、飲み物との相性などもご提案頂き、食としてのお菓子の楽しさや奥深さも味わって頂きます。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、昨今のフランス菓子事情など、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

◆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：

寺井 則彦氏

パティスリー エーグルドゥース
オーナーシェフ

東京都新宿区下落合 3-22-13
TEL. 03-5988-0330

◆略歴：

1965年1月31日生まれ
調理師学校卒業後「ルノートル」に勤務
その後フランス・ベルギーで約4年間の修行を経て
1996年 「オテル ドゥ ミクニ」シェフ ドゥ パティシエに就任
2003年 第8回 クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー 第2位入賞
2004年 「パティスリー エーグルドゥース」開業
2005年 ルレ・デセール・インターナショナル入会
2008年 アカデミー・キュウリネール・ドゥ・フランス入会
2013年 クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー 日本チーム団長
～2017年
2013年 安倍首相主催「日仏ワーキングランチ」デザート担当
2014年 著書「味の美学」出版
2014年 リニューアルオープン
2015年 ミラノ国際博覧会「ワールド ペストリー スター」カンファレンス参加
2018年 フランス共和国農功労章シュヴァリエ受勲
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

寺井 則彦 氏 講習会 参加申込書

▶▶▶送信先 FAX.03-3469-2121 まて▶▶▶

※ 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 〒		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。