

山手調理製菓専門学校 校長 山浦 孝一氏による

一般財団法人 日本食生活文化財団
理事長 三田 芳裕

「業態で変化する洋菓子のメニュー開発 ～絆で繋がる仲間との共演～」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：令和5年6月28日(水) 13:00~17:00 予定

会場：ドーバー洋酒貿易株式会社 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)

内容：洋菓子店、ホテル、ブライダル、洋菓子メーカー、製菓学校など、多岐にわたる業態で洋菓子に携わってきた山浦氏。若手時代には国内外のコンクールにも積極的に挑戦し、優秀な成績を残してきた。また、業界団体での活動にも注力し、何よりも人と人の繋がりを大切にしながら40余年のパティシエ人生を歩んできた。

今回は、かつて山浦氏と職を共にし、現在はオーナーシェフとして活躍する3人のシェフにもデモンストレーターとして参画いただき、時代や業態により変化する様々な洋菓子メニューを山浦氏とともに厳選し、氏の解説とともにご披露いただきます。

「当講習会を通じてパティシエという職業の素晴らしさ、同じ職場の仲間の大切さをお伝えできれば」と語る山浦氏。自由な質疑応答の場もご用意しております。奮ってご参加下さい。

お問合せ先：(一財)日本食生活文化財団 事務局 担当:小中
TEL.03-3541-6622 jimukyoku@nsbz.or.jp



◆講師：
山浦 孝一 氏
学校法人村川学園
山手調理製菓専門学校 校長
東京都渋谷区円山町2-8-5
TEL 03-5456-0777
<https://yamanote.ac.jp/shibuya/>

略歴：

1960年 東京生まれ
都内数店の洋菓子店やウイーンの菓子店、ホテルニューオータニ、ホテルセンチュリーハイアットなどに勤務後、明治記念館の製菓長、ホテル日航東京のペストリーシェフ、カサ・デ・アンジェラのシェフパティシエ、洋菓子メーカー・ベルンの工場長などを歴任。2020年より同校講師、2022年に校長に就任。
公益社団法人 東京都洋菓子協会 常務理事
1993年 第1回内海杯技術コンクール 優勝
1994年 第1回ルクサルド グランプレミオ 優勝
2022年 一般財団法人日本食生活文化財団 食生活文化賞 他 受賞多数



渡邊 俊一 氏
パティスリーフィリア
オーナーシェフ



浅見 欣則 氏
パティスリーヨシノリアサミ
オーナーシェフ



中山 洋平 氏
エクラデジュール
オーナーシェフ

山浦 孝一 氏 講習会 参加申込書

申込先：ドーバー洋酒貿易株式会社
FAX. 03-3469-2121

※ 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。