

「日々探求のお菓子づくり

～お菓子であらわす感謝の気持ち～」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6年10月9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：30年を超えるパティシエとしてのキャリアを通じ、様々な職場で多くの恩師や仲間に恵まれ、多彩な経験を積んできた五十嵐シェフ。国内外の技術コンクールでも数々の輝かしい実績を残してきた。お世話になった方々やお客様への感謝の気持ちはお菓子で表現したい、と語る五十嵐シェフ。受け継いだ技術、守るべき文化を大切に、日々探求を続けている。

この度、同賞受賞記念として、特別に講師をお引受け頂きました。お世話になった恩師や職場から学んだ作品、コンクール挑戦で生み出された作品など、シェフにとって特に思い入れのある作品を中心にデモを行っていただきます。また、お店づくりに対する思い、後進の育成や業界発展のための活動についてなど、多岐にわたり語って頂きます。

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：

五十嵐 宏 氏

パティスリー ラ・ローズジャポネ
オーナーシェフ

東京都葛飾区亀有 3 丁目 42-24 亀有香取神社境内 内
TEL 03-5876-9759
<https://www.kameari-katori.or.jp/la-rose-japonais/>

略歴：

- 1972年 10月 東京生まれ
- 1992.04 コロンバン入社
- 1996.03 フランスブルターニュ地方 パティスリーカルトロン勤務
- 2000.09 ホテル西洋銀座シェフ ドパティシエ(製菓長)就任
- 2002.12 株式会社六本木ヒルズクラブにシェフパティシエ(総製菓長)に就任
- 2005.07 マンダリンオリエンタル東京 ペストリーシェフ(製菓長)に就任
- 2008.07 同 エグゼクティブペストリーシェフに就任
- 2012.03 葛飾区金町 自店 パティスリー ラ・ローズジャポネ 開店
- 2018.03 葛飾区亀有 自店を亀有香取神社境内内に移転リニューアルオープン

主な受賞歴：

- 1994.09 国際ジュニア製菓技術者コンクール世界大会 準優勝
- 1998.02 第5回クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー日本予選 優勝
- 2000.02 第6回クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー日本予選 優勝
- 2001.01 第6回クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー
フランス本戦 準優勝(個人2位)
- 2010.07 ワールドペストリーチームチャンピオンシップ(WPTC)
味覚担当部門シェフとして、総合・個人部門共に優勝
- 2018.03 クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー日本代表チーム団長・準優勝
- 2023.11 「現代の名工」受賞 「食生活文化賞」受賞

五十嵐 宏 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 〒 | □□□-□□□□ | 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。