

主催：株式会社キタタニ

パティスリーアカシエ 興野シェフによる  
**デモンストレーションのご案内**

テーマ 「 **素材と向き合う菓子づくり** 」

この度、「パティスリーアカシエ」オーナーシェフであります興野燈氏の講習会を開催いたします。

アシェットデセール、パティシエ、フランスでの経験した同氏の創造性に満ちたオリジナルティあふれる魅力的なお菓子を、ご紹介いただきます。ふるってご参加ください。

<プロフィール>

新宿京王プラザホテル、銀座パティスリーレカンで勤務後  
渡仏され、「ストレー」「ファビアン・ルドゥー」「ラ  
トリエ・ドウ・ショコラティエ」にて修業

2003年 アルパジョンコンクール ショコラ部門 優勝

2007年 埼玉県さいたま市浦和区に自身のパティスリー  
「パティスリーアカシエ」をオープンし、活躍されている。



開催日時： 2017年5月17日（水）  
10：00 ～ 17：00（予定）  
会場： スタージュ キタタニ  
講師： 興野 燈 {株式会社アカシエ 代表取締役}  
講習内容： 生菓子、焼き菓子を含む 5～6品を予定  
受講料： 5,000円（税込）昼食代を含む  
お問合せ： 株式会社キタタニ  
073-464-2111

共催：和歌山県洋菓子協会 サンエイト貿易株式会社

【お申込み方法】

お申込み締切： **4月28日（金）**

送信先 FAX：**073-464-2112 株式会社キタタニ 宛**

フリガナ 御名前		日中のご連絡先
ご勤務先/部署名		FAX番号（必ずご記入下さい）
ご勤務先住所	〒	