

2017年8月吉日

お得意様 各位



フランス菓子講習会のご案内

拝啓

貴社ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

さてこの度、パティスリー モンプリュ『フランス菓子の講習会』を開催致します。
林周平シェフによるオリジナル商品を紹介して頂き、披露させていただきます。(店頭販売しております商品です)
今回、モンプリユで使用しているコンベクションオーブンがメインになります。
神戸、フランス菓子業界では大変高い評価を頂いているシェフによる講習会となっておりますので、
ご多忙の中、誠に恐縮ではございますが、ぜひご参加賜りますようご案内申し上げます。

敬具

記

日 時 : 平成 29年 9月 20日(水) 10時~16時 [9時30分 開場・受付]

場 所 : スタージュキタタニ 講習会場
会場住所:和歌山市楠本240-13 TEL:073-464-2222

講 師 :	林 周平 (パティスリーモンプリユ シェフ)	別紙にてプロフィール紹介
内 容 :	① オプティミスト:バターベースのムース	ムラングキャラメルを混ぜ合わせたラム酒のムース
	② ル・ピクニック:クレームとムース	ミルクチョコレートのクレームとフランボワーズのムース
	③ ピエモン:バターベースのムース	ピスターシュのムースとジュレ、フランボワーズのムース
	④ ムラングシャンティイー:ムラングとクレーム	ムラング・アマンドにシャンティイー・ヴァニニュー
	⑤ キャトルキヤール:レモンの焼き菓子	レモンの焼き菓子にレモンのグラッセ
	⑥ ウイークエンド・マロン:キャラメルマロン	キャラメル生地にマロン入りケーキ

参加費 : 1名 5,000円(税込) 昼食代含む

主 催 : 株式会社 キタタニ

協 賛 : 日仏商事(株)・オーム乳業(株)・ラショナル・ジャパン

申込方法 : 別紙申込書に必要事項を記入の上、FAX(073-464-2112)にてお申し込みください。

問合わせ : 株式会社 キタタニ TEL:073-464-2111

<< このページのみご返信下さい >>

※ 当日は、臨時駐車場としてハーレーダビットソン様の駐車場をご利用ください。

講習会場へのアクセス



9月20日(水) 開催

林 周平シェフによる
フランス菓子講習会 参加申込書

株式会社キタタニ

申込期限: 2016年 9月 8日 (金)

TEL 073-464-2111

FAX 073-464-2112

店名			
郵便番号			
住所			
TEL		FAX	
参加者名	①	②	
	③	④	
弊社営業担当			

林 周平シェフ プロフィール



-経歴-

1984年	大阪	「東洋ホテル」製菓・製パン部に入社。
1986年	神戸	「ホテルシュレナ」パティスリーに入社。
1989年	渡仏	パリ「ニッコー・ド・パリ」 パリ「ジャン・ミエ」
1992年	大阪	「ホテル阪急インターナショナル」 パティスリーに入社。 「シーサイドホテル舞子ビラ神戸」
1998年	神戸	パティスリーに入社。 2001年にシェフに就任。
2002年	神戸	「御影 高杉」シェフ
2002年	神戸	「3 Rue Bixio」主幹
2005年	神戸	「monter au plus haut du ciel」開店。
2010年	大阪	「mont plus 大丸梅田店」開店。

-受賞歴-

1992年	渡仏中にフランス菓子協会より銅メダル授与
1994年	「フランス食材を使ったプロのための全国洋菓子コンクール」ファイナリスト。
1996年	「フランス食材を使ったプロのための全国洋菓子コンクール」ドゥミ・ファイナリスト。
1996年	「大阪国際グルメフェア」大阪府知事賞。
1999年	「西日本洋菓子コンテスト」金賞。
1999年	テレビ東京「TVチャンピオン」出演。
2000年	「第7回クーブ・ド・モンド国内選考会」 ファイナリスト。
2002年	「第8回クーブ・ド・モンド国内選考会」 ファイナリスト 銅メダル。
2003年	神戸市から神戸市優勝技能者に選ばれる。

