

主催 山梨県

県産果実を活用した スイーツ講習会

テーマ 素材の活かし方

令和7年3月26日(水)
13:00~16:30

第1部 シェフによるデモンストレーション (山梨県産チーズのグジュール・差が出る果物の加工、下処理)

講師 金子 博文 氏 (銀座ウエスト青山ガーデンシェフ、葡萄屋kofu 顧問)
並木 麻輝子 氏 (料理ジャーナリスト、ヨーロッパ郷土料理研究家)

※講習は、講師によるデモンストレーションのため、参加者による実習はありません。

第2部 講義『ヨーロッパ最旬スイーツ案内』

講師 並木 麻輝子 氏 (料理ジャーナリスト、ヨーロッパ郷土料理研究家)

会場 山梨県立博物館 Museum café Sweets lab 葡萄屋kofu
山梨県笛吹市御坂町成田1501-1 山梨県立博物館

定員 会場参加20名(先着順)、オンライン参加(定員なし) オンライン参加の希望者には、後日、ミーティングURL をメールにて送付します。

参加費 1,000円(当日ご持参ください)

対象者 山梨県内の洋菓子製造業者、宿泊施設の洋菓子部門、カフェ、マルシェ等の洋菓子に関わっている方が対象となります。(開業や就業予定の方も含みます。)

申し込み先・問い合わせ先

申込期限:令和7年3月24日(月)

お申し込み
フォーム



左記のお申し込みフォームまたはメールにてお申込みください。
メールの場合は、以下の必要事項をメールに記載のうえ、
タイトルを「3月26日講習会参加希望」として送信ください。

①お名前 ②年齢 ③職業 ④連絡先(電話) ⑤連絡先(mail) ⑥参加方法

株式会社プロヴィンチア(担当:古屋 浩)
mail:furuya@provincia.yamanashi.jp

Yamanashi
Sweets Project
for patissier

やまなしスイーツプロジェクト for パティシエ

やまなしスイーツプロジェクトforパティシエ
パティシエ向けのイベント情報を発信中!

