



県産果実を活用したスイーツ講習会（第1回）

県産果実を活用したスイーツを山梨県内に広めるため、スキルアップ講習会を開催します。

- 日 時 : 令和6年1月20日(土) 午前10時~午後3時 ※昼休憩あり
- 会 場 : 山梨学院短期大学内 山梨学院スイーツスタジオ 3階 製菓実習室
- テ ー マ ①技術指導 ユズと柿のショコラ、基本の焼き菓子のデモンストレーション
講師 金子 博文 銀座ウエスト青山ガーデンシェフ、葡萄屋 kofu 顧問
- ②講 義 スイーツとドリンクの関係
講師 松田 賢哉 元 Starbucks Coffee Japan Coffee Specialist
- ③実技指導 実践フルーツカット
講師 村上しずか フルーツカッティング ジュエルフルーツ代表
- ④講 義 世界のスイーツ最新情報
講師 並木 麻輝子 料理ジャーナリスト、ヨーロッパ郷土料理研究家
- ⑤トークセッション 山梨果実のポテンシャルとスイーツの関係
- 定 員 : 会場参加30名(先着順)、オンライン参加定員なし
- 対 象 者 : 県内の洋菓子、カフェ、ホテルのパティシエ、マルシェ出店者などパティシエ等により生計を立てている者若しくは生計を立てようとする者
- 参 加 費 : 1,000円 (当日持参ください。)
- 主 催 : 山梨県
- 協 力 : 山梨学院短期大学

※オンライン参加のID・パスワード、当日の持ち物や駐車場等は、参加者に後日ご連絡させていただきます。尚、参加者による実技はありません。

【申し込み先 兼 問い合わせ先】

株式会社プロヴィンチア 担当 古屋 浩

FAX:055-253-2108 mail:furuya@provincia.yamanashi.jp

FAXの場合、以下ご記入のうえ送付ください。

メールの場合、以下の必要事項をメールに記載のうえ送付ください。

※申込期限：令和6年1月15日(月)

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 本会場(山梨学院短期大学) または オンライン