

令和7年度

「やまなしスイーツ」 技術向上セミナー

山梨と言えば「フルーツ王国」。

桃や葡萄だけでなく、一年を通して生産される多種多様な県産果実等を活用した

スイーツ「やまなしスイーツ」が、山梨県内にあふれる未来を目指して、

山梨県では様々な取組を実施しています。

「やまなしスイーツ」のブランド力を高める為、山梨県産果実等の活用技術向上を目的とし、

下記内容にて県内のパティシエを対象とした技術向上セミナーを開催いたします。

各講師の技術を実感することが出来る貴重な機会ですので、是非ご参加ください。

参加費
無料

第1回

2025年10月14日 火

講習会
テーマ

「県産ぶどうを使ったスイーツ」

- 生産者の紹介
- デモンストレーション(脇坂 紘行)
- 世界のスイーツ講義(並木 麻輝子)

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
(開業や就業予定の方含む)

時間

受付 12:30 講習会 13:00～16:00

場所

サンヨー山梨デンカシステム(株)
講習会会場

〒400-0043 山梨県甲府市国母6-4-2
TEL:055-222-8828

会場



駐車場



次の講座

第2回

2025年11月18日 火

「県産ゆずを使ったスイーツ」

第3回

2026年1月13日 火

「県産チーズを使ったスイーツ」

ゲスト講師

脇坂 紘行

『ムッシュマキノ』『なかに亭』『キャリエールヒドワ』で経験を積み、モンサンクレール入社後スーシェフに就任。現在は『L' ATELIER HIRO WAKISAKA』オーナーパティシエ。TBS『Asian Ace』優勝、ジャパンケーキショー大会会長賞、内海会味覚コンクール金賞など受賞歴多数。



講師

金子 博文

銀座ウエスト青山ガーデンシェフパティシエ、「葡萄屋 kofu」グランシェフ。銀座ぶどうの木やフランスでの修業を経て「エルドール」に勤務後、自店「フランボアジェ」を開業。再び銀座ウエストに戻り、青山ガーデン開業に携わる。山梨県大使、マーマレードアワード日本大会最終審査員としても活動し、生産者の想いを汲んだスイーツづくりに取り組む。



講師

並木 麻輝子

料理・菓子ジャーナリスト、各国食文化研究家。やまなし大使。パリのル・コルドン・ブルーでグラン・ディプロム取得後、欧州でキャリアを開始し、世界230カ所以上の土地で料理や菓子を取材。メディアでの執筆や大学の講義、講演、ラジオ、アドバイザーなど幅広く活動。やまなし大使としても山梨の果実産地を訪問し情報発信を行う。著書に『ツール・ド・グルメ フランスの郷土料理』『SWEETS TREND BOOK』ほか。



オブザーバー

古屋 浩

株式会社プロヴィンチア代表。食品卸会社での営業・商品開発を経て独立し、「葡萄屋 kofu」「葡萄屋 kofu ハナテラス café」などを展開。山梨県産果物を使ったスイーツを通じて地域の魅力を発信し、山梨県立博物館敷地内に「Museum café Sweets lab 葡萄屋 kofu」をオープン。次世代の人材育成にも力を注いでいる。



応募締切

10月5日 日

やまなしスイーツプロジェクト

YAMANASHI
SWEETS
PROJECT
for patissier

「やまなしスイーツプロジェクト」

主催：山梨県 観光振興グループ

事務局：株式会社 武田広告社(担当：石川)

TEL:055-252-7227(代)

HP: <https://y-terroir.pref.yamanashi.jp/>

mail: sweets-project@tkd-ad.co.jp

- 当日の駐車場：甲斐駐車場(無料/当日駐車料金を支給いたします)
- 持ち物は特に必要ありません。
- 右記応募フォームよりご応募ください。
- 定員20名(定員になり次第締め切ります)
- オンライン参加(定員なし)
- ※オンライン参加の方には、後日ミーティング用URLをメールにて送信いたします。

ご応募は
こちら

