



2013年クーブ・デュ・モンド 銀メダリストによる特別講習会

- 講師 : 2013年フランス本選出場選手(右記参照)
 開催日 : 2016年6月15日(水)
 時間 : 10:00-16:00(軽食付き)
 定員 : 80名(席次はお振り込み順)
 内容 : 2013年1月に日本代表選手がフランス本選にて制作した全ての作品の再現。
 氷彫刻のみサイズが実際より小さくなります。
 講習費 : 8,000円(税込)*レシピブック代を含む
 主催 : クーブ・デュ・モンド日本実行委員会
 会場 : 丸菱福岡支店 講習会場
 〒810-0071 福岡県福岡市中央区那の津3-1-16
 申込締切 : 2016年6月3日(金)

【プログラム】

- 9:30 受付開始(席次はお振り込み順で決定しております)
 10:00 講習会開始 【午前】デギュスタシオン3点 【昼食】軽食をご用意しております 【午後】ピエス3点(チョコレート細工、アメ細工、氷彫刻の再現)
 16:00 終了 *講習会の流れによっては、多少お時間が前後する可能性があります。

助手は2017年フランス本選に挑む日本代表選手(山本隆夫氏、駒居崇宏氏、植崎義明氏が担当します。

数ある洋菓子の国際コンクールの中でも技術と華やかさにおいて文字通り世界一と称される「クーブ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」は、世界22カ国から各国の予選を勝ち抜いたパティシエのエリートが集結し、その英知、技術を競います。

この特別講習会は、当大会を経験した歴代選手の体験談、国際大会における心得や動向、次の世代に残していきたい技術など、世界トップレベルの選手から間近で技術を習得頂ける絶好の機会となっています。存分に吸収いただき、皆さまの今後の活動にお役立て頂けましたら幸いです。



写真左から 寺井則彦シェフ(団長、エーグルドゥース)、森山康氏(氷彫刻/名古屋マリOTTアソシアホテル)、富田大介氏(チョコレート細工/パティスリーカルチェ・ラタン)、赤崎哲朗氏(アメ細工/大阪マリOTT都ホテル)

クーブ・デュ・モンド2013代表選手による特別デモンストレーション お申込書

Inscription お申込方法

- ① 申込用紙(本紙)に記載の項目を全て記入の上、締切日までにFAXあるいはE-mailにてお申込ください。
 FAX : 03-5215-2513
 EMAIL : cdm@valrhona.co.jp
- ② 2営業日以内に、お振込み先をご返信いたします。期日までにお振込みください。
- ③ お振込順にお席を確保しております。当日会場にて席次をご確認くださいませ。

!ご注意ください!

入金確認後の書類送付はございません。当日会場にて領収書をお受け取りください。定員に限りがあるため、期日までにご入金がない場合はお席の確保が出来ない場合がございます。複数名でお申込いただいても席次の指定は出来ません。

クーブ・デュ・モンド日本公式サイト

www.cdmp-japan.jp
 twitter @CDM_Comite_JP
 【お問合せ窓口】
 TEL : 03-5215-2303(土日祝を除く10:00-18:00)
 クーブ・デュ・モンド日本実行委員会事務局
 (ヴァローナ ジャパン株式会社内)
 〒102-0074 東京都千代田区九段南2-9-4-6F

複数名様でお申込の場合でも、おひとり様につき、一枚ご記入ご記ください

2016年6月15日(水)
 福岡での開催です

フリガナ	ご芳名 (必須) 漢字
ローマ字	貴店名 (必須) 漢字 またはカナ
〒	貴店 所在地 (必須)
	貴店 TEL (必須)
	携帯 TEL
	貴店 FAX (必須)
	Eメールアドレス
	お振込み 口座名義

【協賛企業名】

--

クーブ・デュ・モンド日本実行委員会事務局宛(ヴァローナ ジャパン株式会社内)
 お申込は FAX 03-5215-2513 まで