

5.22 WED

VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー

歴代選手による 味覚講習会

講 師

司 会



Restaurant dessert
徳永 純司
Junji Tokunaga



Share dessert
塚田 悠也
Yunya Tsukada



Frozen dessert
小熊 亮平
Ryohsei Oguma



駒居 崇宏
Takahiro Komai

【 内 容 】 試食作品を再考する

次回の国内予選に向けて「日本代表の座を掴むための味覚」をテーマに、歴代選手3名がレストランデザート、シェアデザート、フローズンデザートの「味」や「香り」の構成、考え方、デザインなどについて講習会を実施します。講師それぞれが予選の課題作品を想定し試作を行い、デモンストレーションを通して、味覚および予選審査員として求めているポイントをお伝えします。クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリーの国内予選以外にも、コンクール参加を目指している方は、ぜひご参加ください。

【 試 食 】 3品（シェアデザート／レストランデザート／フローズンデザート）

レシピ提供、デモンストレーションあり

【 日 時 】 2024年5月22日(水) 10:00～16:00

【 会 場 】 ドーバー洋酒貿易株式会社 講習会場（定員 約100名）

【 参加費 】 8,000円（税込）

【 申込方法 】 下記HPにて受付いたします。
<https://www.cdmp-japan.jp/>（講習会予約受付より）



ご予約はこちらから
満席になり次第受付を
終了いたします



6.25 TUE



クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー

歴代選手による アメ細工講習会

講 師

司 会



中山 和大
Kazuhiro Nakayama



伊藤 文明
Fumiaki Ito



赤崎 哲朗
Tetsuro Akasaki

【 内 容 】 勝つ条件

午前中に、国内予選を一位通過し、世界大会に挑むためのいくつかの“勝つ条件”についてお伝えした後、仮テーマを設けてデッサンを行います。さまざまなデッサンを通して、直接的表現や間接的表現の違い、伝える力を磨きます。午後には、講師それぞれがアメ細工の実演を行います。少人数制のため、手元作業から学び、気になる技術などは、講師に直接質問することが可能です。

※ サイズは問いませんが、アメ細工のピエスをすでに制作した経験がある方が対象です。

【 日 時 】 2024年6月25日(火) 10:00～16:00 (予定)

【 会 場 】 正栄食品工業株式会社 講習会場 (定員 20名)
東京都台東区秋葉原5-7

【 参加費 】 10,000円 (税込)

【 申込方法 】 下記HPにて受付いたします。
<https://www.cdmp-japan.jp/> (講習会予約受付より)



ご予約はこちらから
満席になり次第受付を
終了いたします



9.4 WED



クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー

はじめての方もご参加いただけます！

歴代選手による 氷彫刻講習会

講 師

司 会



山本 隆夫
Takao Yamamoto



赤羽目 健悟
Kengo Akabane



森山 康
Koh Moriyama

【 内 容 】 氷彫刻の世界から学ぶ造形

経験者 (氷彫刻道具は持参) 定員 最大10名

国内予選C部門を目指す方に向け、講師の実演後、課題彫刻の実習を通して指導いたします。予選に向け、ご自身の作品への指導をご希望の場合は、デッサン等を通してアドバイスを行いますので、資料をご持参ください。

初心者 (道具貸出あり) 定員 最大20名

初めて氷彫刻に挑戦する初心者向けです。実演を通して、道具や基礎を学び、午後には実際に基礎の氷彫刻課題に挑戦していただきます。まずは、氷彫刻の世界を自然の中で存分に楽しんでください！

【 日 時 】 2024年9月4日(水) 10:30~17:30 (受付10:00~)
悪天候の場合は、9月11日に延期予定

【 会 場 】 クラブハリエ ラコリーナ近江八幡 (滋賀県)
アクセス詳細は、HPのNEWSに掲載いたします。

【 参 加 費 】 10,000円 (税込) + 氷ブロック代金 (3-4千円を予定)

【 申込方法 】 HPにて受付いたします。 <https://www.cdmp-japan.jp/>



ご予約はこちらから
満席になり次第受付を
終了いたします

