

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
Yuuya Tsukada



Frozen dessert
小熊 亮平
Ryohci 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

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 アメ細工講習会

講師

司会



中山 和太
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



7.24 WED

VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



クープ・デュ・モンド・ドウ・ラ・パティスリー 歴代選手による チョコレート細工講習会

講師

司会



市川 幸雄
Yukio Ichikawa



植崎 義明
Yoshiaki Uezaki



鍋田 幸宏
Yukihiko Nabeta

【内容】 人々を魅了するピエスとは

講師それぞれが、チョコレート細工のピエスを制作します。少人数制のため、一部の作業は希望する参加者にも制作していただきながら進めます。希望者はコックコートをご持参の上、ご参加ください。実演するピエスのサイズは、約80cmを予定しています。

※ サイズは問いませんが、チョコレート細工のピエスを制作した経験がある方が対象です。

【日時】 2024年7月24日(水) 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



8.21 WED

VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat*



トーク形式の講習会

クープ・デュ・モンド・ドウ・ラ・パティスリー

Coupe du Monde de la Pâtisserie 私たちの

司会

講師



山本 健
Takeshi Yamamoto



長田 和也
Kazuya Nagata



富田 大介
Daisuke Tomita

【内容】 講師それぞれの“コンクール挑戦ストーリー”を語ります

講師がなぜクープ・デュ・モンドを目指し、世界大会出場までどのように挑んだのか。数多くあるコンクールの中でも、チームを結成して出場する製菓最大規模の世界大会「クープ・デュ・モンド・ドウ・ラ・パティスリー」への出場で得た、かけがえのない経験を語ります。ぜひ、講師それぞれの体験談から、コンクールを知り、アイデアを吸収してください。

【試食】 各講師が世界大会出場時の作品をアレンジした試食をご用意いたします

大会の雰囲気を感じていただくための試食となります。デモンストレーションは行いません。

【日時】 2024年8月21日(水) 午前の部 10:00-12:30 / 午後の部 14:00-16:30

【会場】 TSUJI-KIKAI 株式会社ツジ・キカイ 堂島ラボ 大阪市北区堂島浜2-2-28

【参加費】 4,000円 (定員 約50名)

【申込方法】 HPよりお申し込みください <https://www.cdmp-japan.jp/>

※ 午前の部、午後の部は同じ内容です。どちらかにご参加ください。



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

VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



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けます。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】 HPI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

