

お取引先様 各位

平成 23 年 7 月 吉日

フランス・SABATON社 洋菓子講習会のお知らせ

貴社いよいよご清栄のこととお喜び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

さてこの度、フランス・SABATON社よりデモンストレーター ローラン・ディディエ氏を招聘し、洋菓子講習会を開催致します。(初来日)

今秋、新発売されます AOC マロンやオレンジ/シトロンコンフィを使用した、アイデアを皆様にご提案させていただきます。

記

日時：平成 23 年 9 月 13 日 (火) 10:00～17:00 終了予定

場所：東京都洋菓子協会 講習会場 (池尻大橋) (9 時受付開始予定)

会費：6,000 円 (昼食付)

募集人数：60 名

主催：日仏商事株式会社

協賛：フランス・SABATON社

後援：池伝株式会社

以上

デモンストレーター ローラン・ディディエ氏 職歴

1986～1988	サンティエンヌのパティスリーシェ・エミール氏に師事 (見習い)
1988～1989	サンプリヴァスのパティスリーエシュレット勤務
1989～1991	MOF パトゥイヤール氏に師事し、親方見習いとなる
1991～1992	パティスリー・パトゥイヤールにて、製菓責任者
1992～	兵役
1992～1998	パティスリー・パトゥイヤールにて、製菓責任者として再勤務
1998～	ヴァルス・レヴァンに自店「パティスリー・ローラン・ディディエをオープン
2011	ステファン・グラシエ・コンセイユにて、講師を務める



今回はサバトン社より、10月に発売されます「AOCマロン 1kg」と先日発売された「キューブ・オレンジセミコンフィ」と「キューブ・シトロンセミコンフィ」を中心とした秋・冬向けのメニューを中心とした講習会を開催致します。

そのなかでも、AOCマロンはクリーム、ペースト、ピューレの3種類をラインナップし、毎年完全限定生産されるスペシャルな製品となります。

AOC(原産地統制呼称)とは、ワインやバターにもAOCが有りますように厳しい基準が設けられ製品化されております。

AOCを名乗るために、アルディッシュ地方で収穫されたマロンのみを使用し、その土地に決められた品種を使用し、マロンの年間収穫量も決められるなど、多くの基準が細かく定められており、これらすべてクリアした原料のみを使用した商品をご案内致します。

今回はマロンを知り尽くしたサバトン社が、地元アルディッシュ地方でオーナーパティシエのロラン・ディディエ氏を招聘し、このAOCマロンを使ったお菓子(生菓子・焼き菓子)を皆様にご提案させて頂きます。

また「キューブ オレンジセミコンフィ」と「キューブ シトロンセミコンフィ」は従来のシロップ漬けと異なり、シロップにジュースを加え、爽やかな酸味とフレッシュ感を残した製品となっています。焼き菓子はもちろん、さまざまな用途に最適です。今回の講習会では、これらの材料を中心としたシェフのスペシャリテを皆様に提案させて頂きます



アルディッシュの自店「LAURENT DIDIER」

l'ecole
VALRHONA
東京

デモンストレーションお申込書

M.O.F.
Chef of the year 2008, Champion Coupe du Monde 2005
Philippe RIGOLLOT 特別来日講習会

盛夏の候、ますます御健勝のこととお慶び申し上げます。平素より、ヴァローナ製品をご愛顧賜り、誠にありがとうございます。

さて、来る2011年9月に、M.O.F. (Meilleur Ouvrier de France : フランス最優秀職人章) のフィリップ・リゴロを招致し、講習会を開催いたしたく、ご案内申し上げます。現時代のパティスリー界をリードするフィリップ・リゴロ。6年前よりヴァローナ社が開催する講習会のデモンストレーターを務め、常に斬新なアイデアと豊かな味覚をもたらしてくれます。ヴァローナ製品をご愛用いただいております皆さまの更なるご活躍にお役立ていただけましたら、なによりもしあわせです。ご多忙の折とは存じますが、この機会にフィリップ・リゴロの世界観をご堪能くださいませ。

講師 : Philippe RIGOLLOT (フィリップ・リゴロ)

開催日 : 2011年9月22日(木)

時間 : 10:00-17:00

定員 : 100名定員

内容 : 「P125」「新製品 キャラメリア」を使用した
パティスリー・ブティック5種

講習費 : 10,500円(税込)

*昼食、レシピブック代を含む

*講習費の一部を、東日本大震災による被災地へ寄付いたします

主催 : ヴァローナジャパン株式会社

協賛 : 池伝株式会社

会場 : ドーバー洋酒貿易株式会社

東京本社 講習会場

〒151-0064 東京都渋谷区上原 3-43-3

申込締切 : 2011年8月末日

*受付は、先着順になります。お早めにお申込くださいませ。

Philippe RIGOLLOT プロフィール

1991年、パティスリー「Lenôtre ルノートル」に入店。素材に対する探究心と、絶え間ない研究を続けるルノートルの世界に魅了され、「専門性の高さを常に持ち続けたい」というフィリップ・リゴロの根底に流れるパティシエとしての流儀が形成されました。

1998年、レストラン「Le Pré Catalan ル・プレ・カトラン」(ミシュラン1つ星、フランス・パリ)にシェフ・パティシエとして迎えられ、これまでブティックに向けられていた彼の豊かな才能は、レストラン・デザートの世界へと歩み出し、翌年には同店がミシュラン2つ星に昇格し、彼のデザートも高く評価されます。



Philippe Rigolot

2000年、レストラン「Pic ピック」(ミシュラン2つ星、フランス・ヴァランス)のシェフ・パティシエとして迎えられ、料理長 アン・ソフィー・ピックの全幅の信頼を受け、デザート部門のすべてを任せられます。精力的な活動を続けた氏は、2005年、世界を代表する製菓大会「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー(フランス・リヨン)」に出場。プラザ・アテネ(フランス・パリ)のシェフ・パティシエであるクリストフ・ミシャラクとともにフランスに優勝の栄冠をもたらしました。2007年には、レストラン「Pic ピック」がミシュラン3つ星に昇格。そして同年12月に氏は、M.O.F. (Meilleur Ouvrier de France : フランス最優秀職人章)を受勲します。さらに、2008年にはフランスで「シェフ・オブ・ザ・イヤー」に輝き、更なる飛躍を目指す自身の熱い想いが具現化されていく時代に入ります。



その想いを、2010年、フランス・アヌシーのオート・サヴォワに「Pâtisserie Philippe Rigolot」として現実のものとなりました。パリの小さなパティスリーで、研修生として働き出した頃から、自身のブティックを構えるという長年の夢を実現させました。現在のパティスリー時代を代表する一人のパティシエとして、流行を生み出していくフィリップ・リゴロ。彼は後世の育成にも惜しまない努力を注ぐことでパティスリーの世界を進化させ続けています。

募集締切ました

平成 23 年 7 月 吉日

お取引先様 各位

株式会社 明 治
フードクリエイティブ事業本部

『和泉光一シェフによる洋菓子講習会』開催のご案内

今回、秋冬シーズンに向けた洋菓子講習会を開催させていただきます。
講師には「サロン・ド・テ・スリジェ」のシェフパティシエを務め、現在自店「アステリスク」の開店準備中の和泉光一シェフをお招きします。和泉シェフのこだわり素材と弊社取り扱い商品を使って、様々な製品を作っていただきます。
ご多用中とは存じますが、是非ご参加下さいますようお願い申し上げます。

講 師 「ASTERISQUE (アステリスク) オーナーシェフ」 和泉 光一氏
講習概要 秋冬シーズン向け 栗を使った洋生菓子・洋半生菓子 計 4 点

ー講習会詳細ー

開催日時 平成 23 年 9 月 7 日 (水) 午前 10 時～午後 4 時
会 場 ドーバー洋酒貿易株式会社 (1 階)
東京都渋谷区上原 3-43-3
TEL 03-3469-2111

※ 講習会場は駐車場が御座いませんのでお車でのご来場はご遠慮下さい。

募集人員 100 名
受講料 6000 円 (テキスト代、昼食代込)
ご面倒ですが、受講料は当日会場受付にてお支払い下さい。
(領収書を発行致します。)

主 催 株式会社明治 フードクリエイティブ事業本部
協 賛 米田青果食品株式会社
後 援 池伝株式会社、パナデリア

※ お申し込みは先着順にて受付、定員になり次第申し込み締め切りとさせていただきます。

募集締切ました



2011年7月吉日

ステファン・グラシエ氏 (M.O.F) による DKSHジャパン(株) 講習会のご案内

この度、スイスを代表するチョコレートメーカー マックス・フェルクリン社の協力によりフランスよりステファン・グラシエ氏を迎えて洋菓子講習会を開催致します。優勝した2006年WPTCフランスチーム監督として知られるグラシエ氏の技術と発想力をご堪能いただければと思います。是非、万障お繰り合わせの上、ご参加いただきたくご案内申し上げます。



講師プロフィール

ステファン・グラシエ (MOF)

フランス・ノルマンディー生まれ。

ノルマンディーでの見習いを経た後、パリで修業。

NYで3年間レストランのシェフパティシエとして活躍する。

フランスでは、「ジャン・ルイ・ベルトロ杯」を主催。

自店「Pâtissier et Gourmande」、学校「Glacier Formation et Conseil」を展開、今はコンサルタントとして、世界中を回っている。

NYでシェフパティシエとして活躍した後、パリの有名製菓学校ベルエ・コンセイユ、エコール・ルノートルにて教鞭をとる。

1997年	ヨーロッパ・アメ細工選手権 優勝
2000年	MOF 受賞
2006年	WPTC フランスチームの監督 優勝

■日時：2011年9月27日(火) 10:00~17:00頃 (受付開始 9:00)

■開催場所：ドーバー洋酒貿易株式会社 講習会場
東京都渋谷区上原3-43-3 TEL: 03-3469-2111

■通訳：木村 成克 氏 (ラ・ヴィエイユ・フランス)

■受講費：10,000円 / お一人様 (昼食付)
受講費は当日会場受付にていただきます

■お申し込み先・問い合わせ先：池伝株式会社 仕入部 販売促進課 宛
TEL :03-3503-0596 FAX :03-3503-0537

■一次締め切り：8/15(月) *募集人数に限りがございますので、お早めにお申し込み下さい

■主催：DKSH ジャパン株式会社

■協賛メーカー：マックス フェルクリン社(スイス)