

ピーター・イエン氏 製パンセミナーの ご案内

日本パン菓新聞社はお陰様で今年創業70周年を迎えることができました。節目として「パン産業の明日に向かって」を掲げ、海外からトップシェフをお招きしての記念製パンセミナーを開催いたします。

講師は、アジアをルーツにもつアメリカ人シェフのピーター・イエン氏。“アジアから世界に”をテーマに、彼の目を通して世界のパンのトレンドとアジアからパンの未来を発信するヒントを学びたいと思います。なお当日は日本パン技術研究所に会場を提供いただき、デ이지倉田博和氏とメゾンカイザー木村周一郎氏両シェフがメイン助手を、昭和産業・日清製粉・日東富士製粉・日本製粉各社の精鋭の技術指導者の方々に進行をサポートいただきます。トップシェフ同士のトークも注目です。ご参加をお待ちしております。



Peter Yuen
ピーター・イエン氏

アメリカ・シカゴ
「La Patisserie P」オーナーシェフ

【経歴】2008年クープ・デュ・モンドのアメリカ代表・ヴィエノワズリー部門出場。2011年アメリカのベストブレッドベーカーストップ10にも選ばれる。ドイツ・ヴァインハイム国立製パンアカデミーの講師ほか、世界中で講師やデモンストレーターを務める

“Asian Flare to the Future” ~アジアから世界に~

ピーター氏オリジナル製法のクロワッサンやエンサイマダ、ヘルシーブレッド、サンドイッチ、アジアンテイストのフィリングやプロダクト提案など、メインとそのバラエティーを

製作。その他、フレーバーの組み合わせ方、これからのパンのトレンド、個人ベーカリーが生き残るためにどう付加価値を上げていくべきか経営についてもお話しいたします。

2017年

8月30日 水

[日程]

10:00~16:00 (開場9:30)

[会場] 一般社団法人 日本パン技術研究所

東京都江戸川区西葛西6-19-6

パン科学館ビル6F 講習会場

TEL03-3689-7571

(<http://www.jibt.com/>)

[対象] 製パン業界でプロとして従事されている方。
リテイルベーカリーおよび製パンメーカー従業員、
製パン関連企業の従業員

[定員] 100名

[会費] 10,000円 (税、昼食、テキスト等込)

[申し込み方法] 規定の申込用紙に必要事項を記入し、
FAX(03-5355-1542)にてお申込みください。

*用紙は当社ホームページからもダウンロードできます

[主催] 株式会社日本パン菓新聞社

[協賛] 昭和産業株式会社、日清製粉株式会社、
日東富士製粉株式会社、日本製粉株式会社
(五十音順)

[協力] オリエンタル酵母工業株式会社、ピュラトスジャパン株式会社

問い合わせ・申し込み先

株式会社日本パン菓新聞社 東京都杉並区下高井戸2-19-21

<http://www.panka-shinbun.co.jp>

TEL 03-5355-1541 e-mail info@panka-shinbun.co.jp

日本パン菓新聞社 行

FAX 03-5355-1542

日本パン菓新聞社主催 創業70周年記念企画
ピーター・イェン氏 製パンセミナー

参加申込書

平成29年 月 日

貴社名	
所属部署・肩書	
お名前	
電話番号	
携帯番号 (緊急時用)	
Eメールアドレス	
ご案内元	当製パンセミナーをどちらのご案内でお知りになりましたか。 企業名 ()
通信欄	

FAXにてご返信ください。

申し込み多数の場合、抽選のうえ受講票の返信をもって受付完了とさせていただきます。