

令和8年3月吉日

会員 各位

一般社団法人 愛知県洋菓子協会
会長 長谷川 享平
副会長 原 富彦

愛知県洋菓子協会技術講習会 開催のご案内

拝啓 時下ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。下記の通り技術講習会を開催致します。ご多忙中のことと存じますが多数ご出席くださいますようご案内申し上げます。

名称 2026年度 愛知県洋菓子協会 技術講習会
タイトル 「旬のフルーツを活かすガトーの組み立て」
内容 焼き菓子、生菓子、タルトなど5～6品
開催日時 令和8年6月3日(水)
AM.10:00～PM.4:00 (受付 AM.9:00～)
会場 愛知菓子会館2階 大会議室
名古屋市西区新道2-15-17 ※駐車場はございません
講師 遠藤 淳史 氏 「コンフェクト コンセプト」オーナーシェフ
プロフィール 「ANAクラウンプラザホテルグランコート名古屋」「グランドハイアット東京」を経て渡仏しパリの「デ・ガトー・エ・デュ・パン」「ジェラルール・ミュロ」などに3年間勤務。
帰国後、東京・湯島の「タント・マリー」(閉店)のシェフパティシエを5年間務め、2021年4月、東京都台東区に「コンフェクト コンセプト」をオープン。
会費 会員 4,000円(愛知・岐阜・三重の洋菓子協会会員)
非会員 8,000円(上記の3県以外の洋菓子協会会員 及び 洋菓子協会会員以外の方)
※昼食は各自でご用意ください。
定員 60名 ※先着順にて受け付けます。定員オーバーした場合はご連絡いたします。
主催 一般社団法人 愛知県洋菓子協会
協賛 サンワ乳研株式会社/中沢乳業株式会社/池伝株式会社



申込先 (一社)愛知県洋菓子協会 FAX 052-565-6097 / e-mail aichi.yougashi@room.ocn.ne.jp
・下記に必要な事項をご記入の上、5月27日(水)までにFAXにてお申し込みください。
・FAXのない方は、メールまたは当協会ホームページの問い合わせフォームからお申し込みください。

.....このまま切り取らずに FAX してください.....

氏名 会員・非会員 (左記どちらかに○をつけてください)
店名 電話番号

※キャンセルされる場合は5月27日(水)までに当協会までご連絡下さい。5月28日(木)以降のキャンセルは会費をお支払いいただきます。