

2018年4月19日
熊本製粉株式会社
企画・SCM本部

「製パン技術講習会」のご案内

熊本製粉株式会社(本社:熊本県熊本市、代表取締役社長:宮本 貫治)は、業務用のお客様を対象とした「製パン技術講習会」を、本年6月18日(月)に熊本、6月21日(木)に大阪の2会場で開催いたします。

今回の講師は、昨年フランスにて開催された Mondial du pain 2017 の優勝者であり、台湾 高雄市の有名店「Lepain」のオーナーシェフである陳 耀訓氏をお迎えします。陳 耀訓氏は熊本製粉のフランスパン用小麦粉「シェールフランス」を主に使用されており、Mondial du Pain 2017 の優勝作を中心に講習いただきます。

詳細は下記の通りです。

●実施概要

開催場所	熊本会場	大阪会場
実施日	2018年6月18日(月) 10:00~16:00 (9時30分より受付開始)	2018年6月21日(木) 10:00~16:00 (9時30分より受付開始)
会場	熊本製粉(株)技術センター4F講習会場 住所:熊本市西区花園1丁目25-1	(株)ツジ・キカイ 堂島ラボ 住所:大阪市北区堂島浜2丁目2-28 ※大阪会場は駐車場がございませんので、公共交通機関のご利用をおすすめします。
講演予定 品目	Mondial du Pain 2017 にて優勝した際に作ったパンを中心に Lepain での人気商品など、バラエティー豊かな講習品目を予定しております。 実演しましたパンと共に、ランチをご準備いたします。 ※同時通訳有 ※大阪会場には、日本での師匠 小倉孝樹氏(ムッシュイワンオーナーシェフ)にも ゲストとしてお越しいただきます。	

定員	先着 60 名	先着 60 名
受講料	6000 円	7000 円

●講師プロフィール

陳 耀訓 氏

台湾 彰化縣出身

2011 年 台湾 高雄市に Lepain オープン

2017 年 Mondial du Pain 2017 優勝

台湾のベーカリー界に多大な功績をもたらす



以上

本件に関するお問合せ先

熊本製粉(株)企画マーケティング課 林(はやし)

TEL:096-355-1223 FAX:096-355-1264 メール: hanbai-kikaku@bears-k.co.jp