

福王寺 明オーナーシェフ（風見鶏）

製パン技術講習会のご案内

～九州産小麦を使ったパン講習会～

「縁」みんな頑張ってるから自分も頑張れる！

ホシノ天然酵母で未知との遭遇（こんなのできるの!? 美Pann）

拝啓 季夏の候、貴社益々ご清栄のこととお慶び申し上げます。

平素は、格別のご愛顧を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて本年度の製パン講習会は、埼玉県さいたま市の有名店「風見鶏」オーナーシェフ福王寺 明氏をお迎えし、下記の通り開催いたします。

皆様ご多忙中の折とは存じますが、万障お繰り合わせの上、是非ともご参加くださいますよう、ご案内申し上げます。

敬 具

記

開催日時

平成28年 9月 6日(火)
10時～16時（9時より受付開始）

会 場

熊本製粉株式会社
Bears技術センター4F講習会場

講習品目

- 名刺がわりに塩Pann
- 塩Pannからバゲット
- 創作ブレッドからPannスイーツ 他

講 師

パン工房 風見鶏
オーナーシェフ

ふくおうじ あきら

福王寺 明 氏



埼玉県出身。

1977年からパンの世界に興味を持ち修業を始める。

アンデルセン勤務中にパン技術研究所で製パンを学び、路面店で1年間勤務したのち独立、1987年に東浦和で「パン工房 風見鶏」を開業。

福王寺氏は天然酵母の第一人者として有名で、美味しく安定したパンを作るために「中種の製法」を約10年前に開発。

受講料

お一人様 4,000円
（昼食に実演しましたパンと共に、ハムやスープなどのランチボックスをご準備致します。）

参加要領

- (1)申込期限 **平成28年 8月 22日(月)まで**
- (2)申込方法 **弊社特約店までお申込下さい**
- (3)お問い合わせ先 **熊本製粉(株)企画マーケティング課**
TEL096-355-1223 担当:林、上野、岩坂

以 上