

(一社)大阪府洋菓子協会主催

小竹末司氏・潤司氏による特別技術講習会

開催日：令和元年6月5日

会場：イワセ・エスタ大阪 エスタホール

洋菓子協会は6月5日午前10時から、大阪市浪速区の㈱イワセ・エスタ講習会場・エスタホールで春の特別洋菓子技術講習会を開催。協会員をはじめ組合員、他府県からも受講者が訪れ、100人余りが参加しました。

今回は、岐阜県洋菓子協会副会長でフランボワーズオーナーシェフの小竹末司氏と、子息でフランボワーズシェフの潤司氏が講師をつとめ、サブレやジュレ、ショコラ、デコレーションなど8品の実演講習が行われたほか、『今後の洋菓子店のあり方』をテーマに、小竹氏によるトークや同店の紹介映像も披露されました。



小竹末司氏



小竹潤司氏

協賛は㈱イワセ・エスタ、㈱大弘、ドーバー洋酒貿易㈱、日仏商事㈱、㈱フジサニーフーズ、㈱前田商店、㈱ミコヤ香商、㈱明治、森永乳業㈱の9社。

助手はフランボワーズの山本祐大氏とMPOの南條祐希(プチ・フランス)、山下理弘(リスボン洋菓子店)の3氏が担当しました。

会は協会・松島俊哉会長が挨拶したあと、協賛企業を代表して浅井章・イワセ・エスタ大阪社長が挨拶し、講師、助手紹介が行われたあと講習に入り、末司氏がアップルクーヘン、焼栗クーヘン、サブレ、季節のジュレ、小さな季節のデコレーションの5品を、潤司氏がほうじ茶と杏仁のヴェリーヌ、パラディー、ガトーショコラアメールの3品をデモンストレーション。





小竹氏は実演のなかで、折に触れてムダ、廃棄を極力減らす考えを基本とした商品の開発に至る経緯や、働き方改革を意識した開店時間の短縮やアイテム数の見直しなどの店舗運営面、製造時間の短縮と商品品質の安定化を目指した製造の機械化などについても話し、受講者にとって実り多い内容となりました。

また午後には、昨年10月に移転オープンした北方店新店舗（本巢郡北方町）の紹介スライドも披露され、働きやすい環境づくりや店舗効率の向上、地域貢献への取り組みなどについても話し、「会社の利益を生み出すには経営者と従業員が一丸となって取り組むことが重要。美味しい菓子を作りたいという気持ちとお客様あつての商売という気持ちをもって、今後の業界を背負う若い皆さんに頑張ってもらいたい」とエールを送っていただきました。

スライド終了後には、末司、潤司両シェフによる見事な手さばきの仕上げとディスプレイが披露され、最後に協会・青山博之副会長が閉会のことばを述べて講習会を終了しました。

