

(一社)大阪府洋菓子協会主催

徳永純司氏による特別技術講習会

開催日：令和元年9月25日

会場：イワセ・エスタ大阪 エスタホール

洋菓子協会は9月25日午前10時から、大阪市浪速区の㈱イワセ・エスタ講習会場・エスタホールで秋の特別洋菓子技術講習会を開催。協会員をはじめ、他府県からも受講者が訪れ、90人余りが参加しました。

今回は、ホテルインターコンチネンタル東京ベイ エグゼクティブペストリーシェフの徳永純司氏が講師をつとめ、秋から冬に向けてのお菓子をテーマにフォレノワール、マロンラムレザン、タルトシトロンアールグレイ、ガレットデロワ柚子、ニューヨークチーズケーキ、エクレールフレーズなど6品の実演講習が行われました。



協賛は㈱イワセ・エスタ大阪、ドーバー洋酒貿易㈱、日仏商事㈱、日本製粉㈱、㈱前田商店、㈱ミコヤ香商、㈱明治、森永乳業㈱、吉田産業㈱大阪支店の9社。

助手はホテルインターコンチネンタル東京ベイの高橋萌氏、飯岡奈々氏とMPOの溝口敏幸(五感)、臼杵耕志(菓子工房 KAMANARIYA)の4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熊越哲司・イワセ・エスタ大阪執行役員営業副本部長が挨拶し、講師、助手紹介が行われたあと講習に入り、試食を交えながら1品ずつデモンストレーション。



今回の作品はすべてお店で出されている商品とのことで、東京にお越の際はぜひお立ち寄りの上、遠慮なく声をかけてくださいとのこと。期待してしまいました。熱心な受講者の質問にひとつひとつ丁寧にお答えいただき、満足いただける講習会であったと思います。

ルクサルドグラプレミオ、ルビーチョコレートイノベーションコンテストのお話や、ホテルのスタッフの方のコンテスト、コンクールに向けてのステップアップの様子など仕事の効率アップにつながるお話もしていただけて大変勉強になる1日でした。

審査員の立場と参加者の立場を経験し、人にプレッシャーを与えないような審査員を心がけたいという言葉が印象的でした。



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。



展示ブース PRタイムもおすすめです。商品についても何でも質問に答えてくださいます。

