

令和7年9月吉日

一般社団法人 大阪府洋菓子協会  
第59回大阪府菓子技術コンテスト 実行委員会

## 大阪府菓子技術コンテストに向けての事前講習会のご案内

拝啓 時下ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。

平素は本協会の事業に格別のご理解とご協力を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、来る11月に開催予定の「第59回大阪府菓子技術コンテスト」に向けまして、下記のとおり事前講習会を実施することとなりました。

今回の講習会では、【洋2部 味覚 生菓子「冬のショコラ」】および新設部門である【洋5,6部 実技マジパン細工】の2部門を取り上げます。

なお、【洋2部 味覚 生菓子「冬のショコラ」】についてはオンラインによる受講も可能です。

コンテストに初めてご参加される方はもちろん、さらなる技術向上を目指される方にとっても有意義な機会となりますので、ぜひご参加くださいますようお願い申し上げます。

敬具

### 記

- 日 時 : 令和7年10月22日(水) 13時00分～16時 受付 12:00  
※ 2部門はいずれも同じ時間帯での開催となります
- 会 場 : 大阪ガス ショールーム ハグミュージアム 5階セミナールーム  
大阪市西区千代崎3丁目2番59号
- 講 師 : 洋2部 味覚 生菓子 市原健太郎氏(ホテルグランヴィア大阪)  
実技マジパン細工 大鶴直樹氏(ホテルロイヤルクラシック大阪)
- 内 容 : 洋2部 味覚 生菓子  
ショコラを使用し、コンテストのテーマである「冬のショコラ」に沿ったアントルメを  
製作いたします  
実技マジパン細工  
持ち込みではなく実技に焦点を当てたマジパン製作を行います
- 参加費 : 洋2部 味覚 生菓子 会場 1,000円  
オンライン 500円  
実技マジパン細工 会場 500円
- 申込方法 : 大阪府洋菓子協会ホームページ(<https://osaka-cake.com/>)、もしくは下記QRコード  
を読み込み、受付フォームよりお申し込みください  
10月1日(水)より受付開始予定

お申込みはこちらから



- 申込締切 : 10月17日(金)
- その他 : 応募者多数の場合は抽選となる場合がございます
- 問い合わせ先 : (一社) 大阪府洋菓子協会  
電話 06-6253-3121  
メール [info@osaka-cake.com](mailto:info@osaka-cake.com)