

令和8年3月吉日

会員各位

西日本洋菓子コンテスト運営委員会

西日本洋菓子コンテストに向けての事前講習会のご案内

この度、西日本洋菓子コンテストに向けての事前講習会を開催することになりました。今回は「アントルメ部門」の講習会を実施いたします。昨年同様オンライン配信も行いますので、西日本洋菓子コンテストに初めて参加される方、さらなる上位を目指す方はぜひご参加ください。

記

- 日 時 : 令和8年5月19日 (火) 13時30分～16時 受付13時00分
- 会 場 : 【会場】 吉田産業株式会社
京都市南区上鳥羽火打形町229
【オンライン】 Zoomミーティング
- 講 師 : 小野林 範氏 (Chocolaterie HISASHI kyoto)
- 内 容 : 第66回西日本洋菓子コンテストで審査員を務める小野林氏による味覚部門「アントルメ」Cacao et Chocolat(カカオとショコラ)を使用したアントルメを製作いたします
- 参加費 : 【会場参加】 3,000円
【オンライン参加】 1,500円
- 申込方法 : 西日本洋菓子コンテスト公式ホームページ、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
: 受付サイトは3月中旬開設予定

お申込みはこちらから



- 申込締切 : **5月8日 (金)**
- その他 : 【会場参加】 【オンライン参加】 とも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 : 京都府洋菓子協会 事務局 吉田産業(株)内
電話 075-681-7281
メール hakomaru@yoshidasangyo.com