



クラブ・ド・サントノーレ  
〈第2回 製パンセミナー〉

# ボン ヴィボンの秘密大公開 「日常のすごく美味しいパン!!」

〈講演会〉

「パン屋からスターを輩出するために」

講師：ボン ヴィボン オーナーシェフ  
児玉 圭介氏

現在、青葉台店と新百合ヶ丘店の2店舗のお店を構える人気ベーカリー  
児玉シェフが目指すのは、派手なパンではなく、日常のすごく美味しいパン!  
地元で愛され 常にお客様が絶えないお店です。

しかし開店当初は自己満足で格好よいパンを作り、なかなか売れない、、、  
そんな時期もあったそうですが  
自らレジに立ち、お客様目線でのパン作り、店作りにシフトしたそうです。

今回はそんなお話も交え、それぞれのパン生地にあった製法で作るお店で人気のパンを大公開します。  
食感や風味、味のバランスや口どけなど是非体感してください。  
さらに料理好きで教室にも通ったというシェフ自ら、ニョッキも作ってくださるそうです。

パン業界からスターを輩出することで  
「パンやさんは夢のある楽しい仕事」とこれからの若い人達に思ってもらいたい  
というシェフの熱い思いを講演会でお伝えしたいと思います。

クラブ・ド・サントノーレ 幹事一同

記

日時) 2017年8月29日(火) 10:00~17:00  
場所) (株)J-オイルミルズ テクニカルアドバイザリーセンター  
東京都港区六本木1-7-27 全特六本木ビルB1

南北線六本木一丁目駅から  
会場までのアクセス方法

- ①改札を出て、右側のエスカレーターを一番上まで上がる。
- ②出口2番を出て、左方向へ進み、一つ目の信号を左折。
- ③左折後、二つ目のビルが会場です。

(セミナー会場は地下一階です。エントランス正面の  
階段を下りたところに受付がございます。  
六本木一丁目駅改札より、徒歩5分程度です。)



会費) 4000円 昼食付き  
申込み先) <http://club-de-sainthonore.jp/index.html>  
※サントノーレHP内、セミナー出欠から出欠登録をお願い致します。  
問い合わせ先) [club.de.sainthonore@gmail.com](mailto:club.de.sainthonore@gmail.com)

※キャンセルの場合は必ずご連絡いただくようお願い致します。  
前日・当日の電話連絡先: 080-5894-1570 (立木)