



クラブ・ド・サントノーレ 2019年

<第1回製パンセミナー>

# 「ドイツパンの基本」

<講演会>

## 「リテイルベーカリーのこれからを考える」

《 講師 》

竹谷 光司 氏

美味しいパンの研究工房 つむぎ

次第に春が近づき寒さが和らいできましたが、皆様お元気でお過ごしですか？  
 2019年最初のセミナーは、『新しい製パン基礎知識』の著者である竹谷先生をお招きし、  
 「ドイツパン」をテーマとした製パンセミナーを企画しました。  
 日本でも認知が広がり、ベーカリーで目にする機会が増えてきたドイツパン。  
 しかし「お店でやりたいけど難しそう」と思っている方もいらっしゃるのではないのでしょうか。  
 今回のセミナーを通して竹谷先生よりドイツパンの基礎知識を教えてください。

またセミナー後半では、これまで数多くのパン職人と対談されてきたご経験から、  
 「リテイルベーカリーのこれから」についての可能性やヒントをご講演いただきます。

皆様のご参加を心よりお待ちしております。

クラブ・ド・サントノーレ 幹事一同

### 記

日時) 2019年4月23日(火) 10:00~17:00  
**※受付開始:9:30~**  
 (会場の都合により、受付時間より前の来場は  
 ご遠慮下さい。)

会場) 日清製粉株式会社 日本橋小網町ビル8階  
 〒103-8544  
 東京都中央区日本橋小網町19-12  
 ※前日、当日のキャンセル等は  
 下記にご連絡下さい。

会費) 4,000円 昼食付き

#### 【会場へのアクセス】

- ・東京メトロ日比谷線、都営浅草線「人形町駅」  
 (A2、A5、A6出口)から徒歩6分。
- ・東京メトロ銀座線、半蔵門線「三越前駅」  
 (B6出口)から徒歩5分。

#### 注意事項)

- ※ビデオ撮影、SNSでの外部公開はご遠慮下さい。
- ※遅刻やキャンセルの場合、必ずお早めにご連絡下さい。  
 (前日、当日の連絡先:090-3240-3717 幹事 小池携帯)

お申し込み、お問い合わせ先)  
 【クラブ・ド・サントノーレ事務局】

申し込み先: <http://club-de-sainthonore.jp/index.html>

※サントノーレHP内、セミナー出欠登録画面からお願いします。

問い合わせ先: [club.de.sainthonore@gmail.com](mailto:club.de.sainthonore@gmail.com)

