

**テーマ【繁盛店の 菓子創り・店創り・人創り】****～これからの菓子業界に大切なこと～**

繁盛店のシェフであり経営者である二人によるコラボセミナー。前半は自社の看板売れ筋商品のレシピと製造技術を数品ずつ公開、後半は、実際のディスプレイを再現し、売るパッケージ、売り場の作り方、接客おもてなし、スタッフ育成法、経営方針、未来のビジョンなどを語ってもらい、映像や写真を見ながら様々な悩みや自店での問題などを質疑応答形式で行う予定です。経営者の方だけでなく、スタッフさん、学生さんの参加も大歓迎です。従来の講習会とは違った学びの場の提供です。夢ケーキについてもお話しします。ぜひご参加ください。

日時 2017年6月15日(木) 10時～16時 (昼食は各自ご用意ください)

場所 会場：にいがた食育・保育専門学校えぷろん 第二校舎

住所：新潟市中央区下大川前通二ノ町 2230 (萬代橋たもと)

TEL.025-201-7154 (こちらに申込はしないでください)

※駐車場はありませんので、公共交通機関をご利用ください※

主催 NPO 法人 Dream Cake Project 協賛 (株)渡森 伊那食品工業(株) 敬称略順不同

参加費 NPO 法人 Dream Cake Project 会員 2000 円 非会員 5000 円 (学生 無料)

当日会員登録した場合は 2000 円

会員登録費 法人会員 1 口 10000 円 個人会員 1 口 5000 円

お問合せ・申し込み NPO 法人 Dream Cake project 事務局 菓匠 Shimizu 担当：原

Tel: 0265-72-2915 Fax: 0265-76-8622

**講師 倉内 正巳 氏 (有)レ・シュー 代表取締役 シェフパティシエ**

1959 年神奈川県鎌倉市生まれ 高校卒業後キュージニエを目指し大阪あべの辻調理師学校に入学 卒業後、25 歳までフランス料理店で料理修行。24 歳の時にソムリエの田崎真也氏とフランス各地を約 2 ヶ月掛けて食べ歩きをし帰国。フランスのレストランで出されていたデザートに感銘を受け、パティシエに転向し、リューストゥール、ラシェット・ブランシュ、パティスリー ラ・サーージュを経て 1996 年、フランス風創作菓子レ・シューをオープン。2003 年、現在の店舗に移転リニューアル 現在に至る。

**講師 清水 慎一 氏 (株)菓匠 Shimizu 代表取締役 シェフパティシエ**

1975 年長野県伊那市生まれ 大学卒業後、東京洋菓子倶楽部ドルチア、渡仏後、シュクレカカオ、ジャンポールエヴァン、ラデュレにて修業。帰国後は熊本アントルメ菓樹で研鑽を積み、伊那市へ帰郷。祖父の代から続く実家を継ぎ、2007 年菓匠 Shimizu 移転リニューアル。同年から始めた「夢ケーキ」が今では全国へ広がり、2011 年 NPO 法人 Dream Cake Project を設立し理事長に就任。菓子職人として経営者として教育者として、菓子業界のみならず、行政や教育などの分野で講演や経営セミナー、教育機関でのキャリア教育なども積極的に行う。

==== 申込書 この用紙に記入の上 Fax 送信してください Fax:0265-76-8622 =====

会社・店舗・学校名 \_\_\_\_\_ NPO 法人 Dream Cake Project 会員 有・無

氏名 \_\_\_\_\_ 全 名

住所 〒 \_\_\_\_\_ 電話番号 \_\_\_\_\_