

パンと和の マリージュ

Marriage and Japanese bread

～ 大阪産(もん)とのコラボ ～

朝食、昼食、夕食にパンがある食卓をご紹介します。

関西のブーランジェが集まり、

料理は和食職人、スイーツはパティシエが参加し提案します。

和食に合う、今までにない新しいパンの講習会です。

日時 **2014年7月15日(火)**

時間 **10:00～16:00**

場所 **イワセエスタ大阪 エスタ館 5F**
〒556-0016
大阪市浪速区元町3丁目12番20号



地図 QRコード▶

費用 **10,000円**

※当日はヒール履きでのご来場はご遠慮下さい。ヒールの方はスリッパをご持参下さい。

総合司会：河原 治(河原 治 税理士事務所) MC：辰見 直子(ミル・ヴィラージュ)

1.
グリーンジャパンの、
ランチョンマット、
グラス、プレートを
プレゼント!

2. **大阪産**
新鮮な
大阪産(もん)
野菜を販売!

3.
普段手に入らない、
本格的プロ仕様の
メーカー食材を販売!

有名店のブーランジェが、お食事の各シーンに合せたパンを発表します。

学ぶ 食す 楽しむ

朝食に!
Breakfast
一斤屋 小島 斉
クスパン 楠田 法久
雨の日も風の日も 小島 秀文

昼食に!
Lunch
濱園 市子
アトリエ タケ 竹中 広明
ミル・ヴィラージュ 渡辺 明生
虹色の男 小林 健吾

夕食に!
Dinner
和食職人 奥野 富一
ブーランジェリー ミヤタ 宮田 顕
ホテル日航大阪 高野 義弘
シニア野菜ソムリエ 野口 知恵

- 【参加職人】 ・ブーランジェリーミヤタ 宮田 顕 ・クスパン 楠田 法久 ・ミル・ヴィラージュ 渡辺 明生 ・ホテル日航大阪 高野義弘 ・一斤屋 小島 斉 ・濱園 市子
・日仏商事 丸岡 秀有 ・和食職人 奥野 富一 ・シニア野菜ソムリエ 野口 知恵 ・アトリエ タケ 竹中 広明 ・雨の日も風の日も 小島 秀文 ・虹色の男 小林 健吾
- 【共催・協賛】 ・伊那食品工業株式会社 ・大関株式会社 ・カゴメ株式会社 ・日の本穀粉株式会社 ・吉田金属工業株式会社 ・リボン食品株式会社 ・伊藤景バック産業
・江別製粉株式会社 ・日仏商事株式会社 ・株式会社オリーブドゥリュック ・ザリオンジャパン株式会社 ・日本製粉株式会社 ・ぼえむ

参加ご希望の方は、こちらの用紙にご記入の上、FAXにてお申し込み下さい。

ご連絡先TEL:

FAX:

メールアドレス:

ご参加者名 ①

ご参加者名 ②

ご参加者名 ③

ご参加者名 ④

お申し込み/河原 治 税理士事務所内 セミナー事務局

FAX(06)-6205-8212

番号のお間違えの無いよう
お申し込みお願い致します。

メールでのお申し込みも受け付けております。お申し込みフォームはこちら▶ <http://www.bakery-no1.com/contact.html>

