

主催：マルサンパントリー

神戸人気店「サマーシュ」
西川功晃シェフ

パン講習会

～シェフから直接学ぶ製パン技術と情熱～

9月12日
開催!

講師プロフィール

Ca Marche
(サ・マーシュ)
オーナーシェフ

にしかわ

たかあき

西川 功晃シェフ



略歴

1963年 京都府生まれ
1983年 広島「アンデルセン」でパン職人として修業
1988年 オーボンヴュータンで洋菓子の修業
1989年 銀座「ビゴの店 ドゥース フランス」にて修業
その後、芦屋「ビゴの店」で再びパンの修業
1995年 渡仏
1996年 帰国後、荳司索氏と組み「ブランジェリーコム シノワ」を立ち上げ
2009年 フランス・リヨンで行われた第2回モンディアル・デュ・パン国際パンコンクールに出場
2010年 神戸山の手に「Ca Marche(サ・マーシュ)」をオープン

【午前の部】パン講習会

開催日時 9月12日(水)
●午前10時～午後1時
※必ず開始10分前までに会場へください

開催場所 コムズ松山3F調理室
※詳しくは別紙「申込書」をご覧ください。

参加費 4,000円(税込)

定員 30名様
※お申込みのち、抽選となります。

内容 ●フランスパン(種作りからレクチャー)
●フランスパン生地で作るアレンジパン
●パンブリエ(練り込みタイプ)
●パンブリエ生地で作る
愛媛特産野菜のタルティーヌ
手ごねによるパン作りの実技講習です。
西川シェフの手元を間近で見たり、パン生地の状態を触って確認しながら技術を学んでいただけます。
☆試食あり

持参品 筆記用具、メモ帳、エプロン
※パンを作るなど実技を行うのは西川シェフのみとなりますが、お洋服が汚れないようエプロンの着用をお願いいたします。

【午後の部】トークセッション

開催日時 9月12日(水)
●午後2時～午後4時
※必ず開始10分前までに会場へください

開催場所 コムズ松山5F会議室5
※詳しくは別紙「申込書」をご覧ください。

参加費 3,000円(税込)

定員 60名様
※お申込みのち、抽選となります。

内容 ●ペイザンヌ風ガレット
手ごねによるパン作りの実技講習(1品)もありのトークセッションです。パン作りの技術やレシピに合わせた食材の選び方など、詳しく解説していただきます。参加者様のご質問にもお答えいただけます。
※詳しくは別紙の参加申込書をご覧ください。
☆試食あり

持参品 筆記用具、メモ帳

午前・午後両方参加の場合、参加費は¥6,000円(税込)となります。※¥1,000円割引

参加お申し込み受付は8月6日(月)10時開始!

FAX・店頭・e-mail・電話にて受付いたします! ※詳しくは別紙「申込書」をご覧ください

【問い合わせ先】マルサンパントリー 松山市花園町6-1 電話089-931-1147