



東日本大震災復興支援 第2回北海道チャリティ “パン&スイーツ”講習会 in 札幌

THE TOHOKU-PACIFIC OCEAN EARTHQUAKE
RECONSTRUCTION SUPPORT

5人の道内の有名シェフによる 製パン・製菓のデモンストレーション

開催日時

9月26日(木) 10:00 am～3:00 pm

会 場

札幌スイーツ&カフェ専門学校

札幌市中央区南1条西8丁目11-2

駐車場はありません。公共交通機関をご利用下さい。

地下鉄札幌大通駅より徒歩5分／西11丁目駅より徒歩4分

定 員

40名 先着順とさせていただきます。

受講料

6,000円 当日受付にて現金でお支払い下さい。
(昼食・ジャム代金を含みます。)

お支払いの際、お釣りのない様お願いいたします。
また、領収書の発行は対応いたし兼ねます。

頂いた義援金は、宮城県から伊達に移住してきたイチゴ農家さんのイチゴ購入費に充て、講師の特別レシピで思いを凝縮したジャムに加工し、参加者全員に1瓶お持ち帰りいただきます。
また、義援金の内一部は講習会の材料費、昼食代金、諸経費に充てさせていただきます、残金は慈善団体へ全額寄付いたします。

持 物

スリッパ・エプロン・ハンドタオル・筆記用具
エコバック(講習調理品などのお持ち帰り用として)

申込み

<http://atelier-tablier.com>

上記ホームページよりご案内しております。

お申込みの際は、郵便番号、住所、お名前、電話番号を明記下さい。

キャンセルの場合は講習会 1週間前までにご連絡下さい。
それ以降はキャンセル料が発生致します。

締 切

9月22日(日) 定員になり次第締め切りとさせていただきます。
あらかじめご了承下さい。

安 孫 子 政 之

ドルチェヴィータ シェフ

menu

・増毛町 佐藤健一果樹園の洋梨を使ったワイン煮
・洋梨ワイン煮を使ったクラフティ

地元江別を離れ神戸をはじめとし関西で修業し、1999年にドルチェヴィータ開店。「神戸スタイルのお菓子を北海道の素材で表現する」をコンセプトに、洋生菓子、焼菓子、パウムクーヘン、パン、幅広く展開しています。
過去に自分が阪神大震災に遭い沢山の方々助けられて今があるので、今度は自分がその恩返しを出来ればと思っています！ 尚且つ、東北はお菓子屋さんにとって大切な素材を供給している場でもあるので、今後も繋がりを続けられればと思います！

天 方 慎 治

十勝帯広・満寿屋商店 地産地消部 部長
十勝パンを創る会 事務局長

menu

増毛産プルーンを使用したブリオッシュと、その生地を使ったバターサンド

今年の4月に、宮城県女川町でピザ・パン教室に行ってきました。2年たった現状をほんの一部だけ見えました。
同じ日本の中に、こんなに違う日常がある事を改めて実感しました。自分の出来る事・支援を継続します。
『困ったときはお互い様です』。天災はどこでも起きてしまうものです。

森 本 ま ど か

日本パン技術研究所卒 製パン技能士・製菓衛生士・調理師
ベーカリークラブN43 幹事 道新文化センター講師
光塩学園調理製菓専門学校 非常勤講師
製パンにかかわる商品開発、アドバイザー等企業との仕事等

menu

自家製サワー種を使った「ミッシュブロート」とその食べ方

昨年初めて北海道での「チャリティ製パン講習会」の事務局としてこの取り組みに携わることができました。
山崎さんの発案から全国に広がる「チャリティ製パン講習会」、多くの方達のご協力を得て、被災地への支援とは何かを考えるきっかけとなりました。続けて行くことこそが今私達仲間にあることではないかと考えています。
ひとりではできないことも、synchronicity「共鳴」してシェアしていけばつながります。

織 田 武 司

十勝トテッポ工房 シェフパティシエ

menu

トテッポ風バターサンド

この度始めてこのような活動に参加させて頂きます。あの日からメディア等で被災地の様子を伺うも自分が何をできるか、どんな事をすれば良いのか、考えているだけで何もしていないのが現状でした。そんな時、素敵な仲間
に声をかけて頂き、賛同させていただく事となりました。皆さんの熱い思いを絶やす事ないよう活動していけたら
と思います。

増 谷 尚 紀

RE di ROMA plus オーナーシェフ

menu

さとほろのジェラートオータムチェリーのソース添え

震災を忘れないために僕らができること。笑顔のために僕らができること。
僕ができることはなんだろう？と自問自答しながら初めて参加します。北海道と被災地の思いが繋がると
いいなと考えています。

