

【更新 9/7】お陰様で満席になりましたので申し込みを締め切らせていただきます。

アンベール・ジャパン講習会のご案内

DEMONSTRATION DE PATISSERIE FRANCAISE

平素よりアンベール社マロン製品およびシコリ社冷凍フルーツ製品にご愛顧を賜り誠に有難うございます。

この度アンベール・ジャパン株式会社では、M.O.F アルノー・ラエール(Arnaud LARHER)氏を迎えて、アンベール社各種マロン製品とシコリ社冷凍フルーツ製品を使用した洋菓子講習会を開催致します。皆様のご参加をぜひお待ちしております。

アルノー・ラエール氏のプロフィール

- ✓1997年 モンマルトルにて1店舗目をオープン
- ✓2002年 ルレ・デセール(Relais Desserts)に入会
- ✓2007年 国家最優秀職人賞 MOF パティスリーを入賞
パリにて2店舗目をオープン
- ✓2008年 Club des Sucrés に入会
- ✓2012年 パリにて3店舗目をオープン
- ✓2015年 フランスの Who's Who に登録



- 主催: アンベール・ジャパン株式会社
- 日程: 東京 2016年10月4日(火) 10:00-16:00
大阪 2015年10月7日(金) 10:00-16:00
- 会場:
東京会場: ドーバー洋酒貿易株式会社 講習会場 ※当会場は駐車場がございません
(東京都渋谷区上原 3-43-3、TEL: 03-3469-2111
(小田急線、東京メトロ千代田線/代々木上原駅3分)
地図: http://www.dover.co.jp/access/map_tokyo.php をご覧ください。
大阪会場: ドーバー洋酒貿易株式会社 関西支社 講習会場 ※当会場は駐車場がございません
(大阪市淀川区東三国 1-1-25、TEL: 06-6391-1111
(JR 京都線東淀川駅西口 1分/地下鉄御堂筋線東三国駅南改札 4番より5分)
地図: http://www.dover.co.jp/access/map_kansai.php をご覧ください。
- テーマ: アンベール社のマロン製品、シコリ社冷凍フルーツ製品を使用したケーキ
- 講習費用: 8,000円(税込、昼食込) ※当日受付にて現金でお支払ください(領収書を発行致しません)。
- 定員 東京:100名 大阪:60名 (定員になり次第、締め切らせて頂きます)
- 申込締め切り: 2016年9月16日(金)

申込書請求やお問い合わせ先: アンベール・ジャパン株式会社 TEL:03-5766-7888