

プロフェッショナルを対象とした製パン技術講習会 米国産乾燥卵の多様性と創造性を探る

次世代を担うブーランジェが乾燥卵との出会い、新たな可能性を作り出す

講師



岸本章 オーナーシェフ
ブーランジェリーキシモト

埼玉の人気店デイジイと横浜の人気店ボンヴィボンで修業
2013年4月にブーランジェリーキシモトをオープン

乾燥全卵



乾燥卵黄

incredible!



American Egg Board



募集内容

京都

2019年6月4日(火)

時間:13時~17時 ※受付開始は12時30分~

定員:50名

会場:株式会社木下商店

京都府京都市南区東九条西明田町49番地

対象

製パンに携わるすべての技術者、開発者

申込締切

2019年5月24日(金)

受講料 無料

申込詳細は裏面へ



主催:アメリカンエッグボード アメリカ家禽鶏卵輸出協会
後援:アメリカ大使館農産物貿易事務所
協賛:株式会社木下商店



アメリカ家禽鶏卵輸出協会