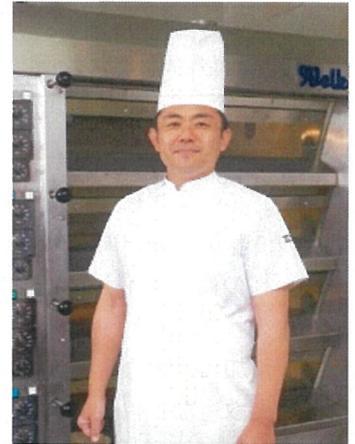


シェフの紹介

■ 伊原 靖友 氏 パン焼き小屋 Zopf オーナーシェフ

「Zopf」オーナーシェフ。1965年千葉生まれ。18歳でパン職人を志し、以来、この道ひと筋。他店での修業を経て、1987年から両親の営むパン店で働き始める。2000年の代替わりを機に「Zopf」にリニューアル。数々のメディアにて高い評価を受け、全国からファンが訪れる人気店となる。



「Backstube Zopf」 (※ホームページより抜粋)

Backstubeとはドイツ語でパン焼き小屋、
Zopfとは編み込みパンの名前です。

私は色々なパンが編みこんだようなパン屋にしたいとこの名前をつけました。
街中の小さなパン屋ですが便利でよろず屋なパン屋を目指しています。
パンを通して楽しい毎日が送れる事が願いです。

店の名前はドイツ語ですが、並ぶパンは多国籍。
アイテムは400以上。毎日300種類のパンを焼きだしているベーカリー。

< 受講申込書 >

株式会社 木下商店 宛(FAX : 075-671-3060)

2020年 月 日

貴社名		ご担当者様	
ご連絡先	TEL	FAX	
ご参加者名			

※切り取らずにFAXしてください。