

木下商店 初来訪！ 『BOULANGERIE FRIANDE』 オーナーシェフ

## 谷口 佳典 氏による製パン講習会

拝啓 時下益々ご清祥のこととお慶び申し上げます。平素は格別なるお引き立てを賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、この度弊社では、兵庫県西宮の超繁盛店『BOULANGERIE FRIANDE』のオーナーシェフ 谷口佳典氏をお迎えし下記の通り講習会を開催いたします。

オーナーシェフの谷口佳典氏はパンの世界大会『モンディアル・デュ・パン』で優勝されるなどパン業界をけん引されており、国内はもちろん海外でも活躍されております。昨今の人出不足などを背景に、冷蔵・冷凍生地をうまく取り入れた製品作り、配合・工程の工夫の理解が深まる実演に加え、大人気の店舗・カフェ作りを支えるオーナーシェフとしてのノウハウ、社員教育など幅広いお話・ご講演をいただきます。

より付加価値があり差別化出来る商品が求められる昨今、皆様の御店の更なる御繁盛の一助となれば幸いです。ご多忙中の折とは存じますが、万障お繰り合わせの上、是非ともご参加くださいますようご案内申し上げます。

敬具

[日時] 2024年4月3日(水) 13時~17時  
※終了時間は前後する可能性があります。

[会場] 株式会社木下商店内講習会場  
住所:京都市南区東九条西明田町49

[受講料] お一人様 5000円

[定員] 40名(先着順 定員になり次第締め切らせていただきます)

[参加要領] 下記の申込書に所定事項をご記入の上、  
3月25日(月)までにFAXにてお申込み下さい。

[お問い合わせ先] 株式会社 木下商店(担当窓口:田島、松下)  
TEL:075-671-3141 FAX:075-671-3060

※お車でお願いいただく場合、駐車場はございませんので、近隣のコインパーキングをご利用ください。

FRIANDE  
PATISSERIE BOULANGERIE

## シェフの紹介

### ■ 谷口 佳典 氏 BOULANGERIE FRIANDE オーナーシェフ

#### <経歴>

1980年 兵庫県西宮市 夙川 生まれ  
2003年 株式会社ドンク入社  
2009年 製パン技術研修のため渡仏。4店舗で製パン研修を受け、その後2店舗でシェフ・ブーランジェを歴任  
2010年 帰国  
株式会社フリアンド シェフ・ブーランジェとして現在に至る  
<自店以外での活動>  
関西のパン職人勉強会 ハートベーカリークラブ21 会長  
アンバサドール・デュ・パン・ジャポン理事  
専門学校講師  
製パンメーカー技術アドバイザー  
家庭製パン講師  
海外製パンデモンストレーター

#### <主な受賞歴>

2011年、2012年、2013年兵庫県パングランプリ優勝2014年モンドリアル・デュ・パン日本代表国内最終選考会優勝2015年第5回モンドリアル・デュ・パン世界5位2016年第1回ベスト・オブ・モンドリアル・デュ・パン世界4位2015年、2016年モンドリアル・デュ・パン健康と栄養パン世界2連覇



#### <受講申込書>

株式会社 木下商店 宛(FAX : 075-671-3060)

2024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。