

シャンドワゾー村山シェフによるエンローバー講習会

シャンドワゾーのシェフパティシエ“村山太一様”を講師に迎え
村山シェフ愛用の イタリア ポマーティ社
オートテンパリング機能付き エンローバーを使った
ボンボンショコラの製造、実作業のノウハウを披露いたします。
チョコレート強化したい。チョコレートに挑戦したいなど
ご検討中の皆様への講習会です。



◆ 村山 太一シェフ プロフィール
埼玉県春日部市の“パティスリーシェーナ”
さいたま市の“アカシエ”のオープニングスタッフを経験後
ベルギーへ渡り、Yasushi Sasaki、コルネットワソンドール勤務を経て
シャンドワゾーのオーナーシェフとして現在に至る。

■ 日時:9月19日(水)13:00~17:00 (開場は12:30~)

■ 参加費: ¥3,000/名(完全予約制)

■ 場所:株式会社エヌワイビー東京支店
東京都墨田区菊川 2-18-10
TEL:03-6659-3220

■ 駐車場:なし。

近隣駐車場が少ないため地下鉄をご利用下さい。最寄り駅 都営新宿線 菊川駅 A1 出口徒歩1分

■ 当日は空調を効かせますので、羽織る物を御用意下さい。

Pâtisserie Chocolaterie

Chant d'Oiseau

会社名/店名

氏名

住所

携帯電話

TEL

メールアドレス

FAX

エヌワイビー本社 FAX : 026-224-4381 HP