

# 2024 JCA 全国講習会 神奈川会場 乳製品と加工原材料

- 日 時 2024年9月25日(水) AM.11:00 ~ PM.5:00  
○会 場 国際フード製菓専門学校  
〒220-0004 神奈川県横浜市西区北幸2-9-6 TEL.045-313-4411  
○講 師 公認技術指導委員 林 <sup>はやし</sup> 正明 <sup>まさあき</sup> 氏

## 【プロフィール】

1972年東京都生まれ。東京製菓学校卒業後、東京都内の洋菓子店勤務を経て、2000年「ホテル・グラン・パシフィック・メリディアン」に勤務。2004年埼玉県川越市の「氷川会館」シェフ・パティシエに就任し2009年3月まで勤務。2010年東京・板橋にオープンした「マテリアル」のオーナーシェフとなる。ワールド・ペストリー・チャンピオンシップ(2007年)に出場、クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー世界大会(2009年)日本代表キャプテンを務めた。



- 講習内容 「マテリアル」の洗練された生菓子や焼菓子の紹介。  
○受講料 会員：5,000円(非会員：8,000円) ※テキスト、昼食代含む  
○申込先 一般社団法人 神奈川県洋菓子協会 事務局 担当/吉川 あて  
〒220-0011 神奈川県横浜市西区高島2-6-38 岩井ビル318H室  
TEL. 045-453-0332 **FAX.045-534-3168**

(※FAXの場合、下記受講申込書に必要事項をご記入の上お申し込み下さい。)

※公式LINEからもお申し込み可能です →→→→



- 申込締切日 **9月20日(金) 必着**  
○定 員 **70名** ※定員になり次第、締切とさせていただきます。  
○主 催 一般社団法人 日本洋菓子協会連合会/一般社団法人 神奈川県洋菓子協会  
○後 援 中沢乳業株式会社/関東甲信越静岡ブロック協議会

.....このまま切り取らずにFAXして下さい.....

2024 JCA 全国講習会 神奈川会場  
乳製品と加工原材料 受講申込書

(一社)神奈川県洋菓子協会 担当/ 吉川 行

☆ 申込締切日 9月20日(金)必着 ☆

会社名	_____
ふりがな	_____
お名前	_____ 役 職 _____
住 所 〒	_____
会社TEL	_____ 会社FAX _____
携 帯	_____
会 員 ・ 他協会会員( _____ 協会) ・ 非会員	※左記該当項目に○をご記入ください

**FAX 送付先 ⇨045-534-3168**