

2025年 春の技術講習会① マジパン細工実践講座

～入賞を目指すためのマジパン細工テクニック～

昨年、大変ご好評をいただいた「マジパン細工実践講座」。多くのご要望を受け、今年も「パティスリーピアジェ」の有信瑠星氏を講師にお迎えします。

有信氏は、繊細かつ躍動感あふれる作品を生み出す実力派。確かな技術と豊かな表現力を兼ね備え、2024年のジャパンケーキショーでは「うどん×きつね×温泉」をテーマに、マジパンの新たな可能性を追求。自身の殻を破る挑戦の末、審査員特別賞を受賞されました。

本講習会では、入賞に必要なマジパン細工のテクニックを、作業実演とトークを交えながら分かりやすく解説していただきます。コンテストを目指す方はもちろん、初心者から上級者まで、幅広く学べる内容です。

【日 時】 2025年4月15日(火) 10:00～17:00(受付開始9:30より)

【会 場】 国際フード製菓専門学校 (JR「横浜駅」みなみ西口より徒歩6分)
〒220-0004 横浜市西区北幸2-9-6 045-313-4411

【内 容】 「入賞を目指すためのマジパン細工テクニック」を
作業実演とトークを交えて分かりやすく解説していきます

【受講料】 会員4,500円 非会員6,000円
※昼食付き。当日現金にてお支払いください。

【申込締切】 2025年4月11日(金) 定員になり次第締切

【申込方法】 電話、又は裏面の申込書をFAX

【定 員】 70名(先着順)

★公式ラインからも
申込できます！



講師プロフィール

◆有信 瑠星(ありのぶりゅうせい)氏

「Patisserie PIAGETパティスリーピアジェ」シェフパティシエ。兼、マジパンアーティスト。

1992年岡山県生まれ。洋菓子の道に進むことを視野に、長崎県の経済大学に進学。卒業後、地元岡山県児島「パティスリー・ピアジェ」に入社。マジパン細工との出会いが「転機」となり、コンクールに挑戦。数々の受賞実績を上げる。2022年には岡山県のコンクール審査員を務め、マジパンの圧倒的な繊細さや表現力などの高い技術に、全国から講習会の依頼も絶えない。同時に、「デニムの聖地」児島を活かして青色のケーキを販売。SNSでの発信など、時代を見据えた経営を行っている。

≪主な受賞歴≫

2017年 ジャパンケーキショー(マジパン) 銀賞 2018年 ジャパンケーキショー(マジパン) 金賞

2019年 ジャパンケーキショー(マジパン) 大会会長賞、西日本洋菓子コンテスト 最優秀賞、中四国洋菓子コンテスト 連合会会長賞

2021年 ジャパンケーキショー(マジパン) 金賞、西日本洋菓子コンテスト 優秀賞

2022年 ジャパンケーキショー(マジパン) 金賞

2024年 ジャパンケーキショー(マジパン) 審査員特別賞

【主催】 一般社団法人 神奈川県洋菓子協会 【共催】 一般社団法人 日本洋菓子協会連合会

お申込み・お問い合わせ (一社)神奈川県洋菓子協会

事務局 TEL:045-453-0332 /FAX:045-534-3168

一般社団法人神奈川県洋菓子協会
FAX 045-534-3168

2025年「マジパン細工実践講座」申込書

●2025年4月15日(火)の「マジパン細工実践講座」に申し込みます。

ふりがな			
お名前			
勤務先名	(TEL)		
FAX番号	()	-	
携帯番号 (携帯推奨)	()	-	
会員・非会員	協会会員	非会員	(どちらかに○) ※経営者会員店の従事者は会員となります。

◆連絡先は勤務先FAX・携帯のどちらか一つをご記入ください。

※FAXでのお申込みの際は、4日以内に受理のショートメール又は、返信FAX致します。
電話番号がFAX受信可能で無い場合は、携帯番号の記入をお願い致します。

※携帯番号のみの記載の場合はショートメールで受理をお知らせ致します。

※領収書は社名で発行いたします。勤務先記載の無い場合は個人名で発行致します。

【会 場】



国際フード製菓専門学校

最寄駅 「横浜駅」みなみ西口より徒歩6分
所在地 横浜市西区北幸2-9-6

★講師の方への質問、教えて欲しい技術など気になる事があればご記入ください