

2026年 春の技術講習会①

チョコレート細工実践講座

～魅せるチョコレート細工の造形テクニック～

国内外のコンクールで高い評価を受けるショコラティエ小熊亮平氏を講師に迎え、チョコレート細工の実践講座を開催いたします。

小熊氏は、2019年「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」日本代表としてチーム準優勝を果たすなど数々のコンクールで実績を重ね、緻密な計算に基づく構造理論と高い造形力を兼ね備えた作品には定評があります。

本講習会では、チョコレート細工の造形や構成の考え方、パーツ制作や組み立てのポイントなど、作品の完成度を高める技術を、実演を交えて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、チョコレート細工の表現力を高めたい方にもおすすめの講習会です。ぜひこの機会にご参加ください。

【日 時】 2026年4月15日(水) 12:00～16:30(受付開始11:30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】 「魅せるチョコレート細工の造形テクニック」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3,500円 非会員5,000円
※昼食は各自お済ませのうえご参加ください。
※受講料は当日、現金にてお支払いください。

【申込締切】 2026年4月12日(日) 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

◆小熊 亮平(おぐま りょうへい)氏

「Patisserie Pomme Rougeパティスリー ポムルージュ」オーナーシェフ

1982年千葉県生まれ。2003年 新宿「パティスリー ラ・ヴィ・ドゥース」にて研鑽を積む。2008年に渡仏し、ベルギー「ジャン・フィリップ・ダルシー」、フランス「パティスリー・デ・レーヴ」にて修行。在欧中に「パスカル カフェ杯」で準優勝。2010年帰国後、「パティスリー ラ・ヴィ・ドゥース横浜店」シェフパティシエを経て、2017年に銀座・和光に入社。シェフ パティシエ・シェフ ショコラティエを歴任し、2021年よりグランシェフ パティシエ兼シェフ ショコラティエに就任。

2024年8月、千葉県柏市に自身の店舗「パティスリー ポムルージュ」をオープン。

世界最高峰のコンクールで証明された、圧倒的な造形美と緻密(ちみつ)な構成理論を併せ持つ、日本を代表するショコラティエ。現在は自店の運営の傍ら、技術普及や後進の育成にも精力的に取り組んでいる。

《主な受賞歴》

ジャパンケーキショー受賞多数

2015年 ルクサルド グラン プレミオ 優勝 2018年 クープ・デュ・モンド国内予選 氷細工・アントルメグラスセ部門 優勝

2019年 フランス リヨンで行われるパティシエの世界大会「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」 チーム準優勝

【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

2026年「チョコレート細工実践講座」申込書

●2026年4月15日(水)の「チョコレート細工実践講座」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、3日以内に受理のショートメール又は、返信FAXいたします。

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いたします。

(公式LINEからのお申込みは、申込内容を送信後の受付完了画面にて受理となります。)

※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いたします。

【キャンセルについて】

準備の都合上、当日キャンセルの際は受講料を申し受ける場合がございます。

欠席される場合はお早めに事務局までご連絡ください。

【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

福岡県出身。ウィーン菓子工房リリエンベルグにて8年、ホテルや結婚式場、パリのdes Gâteaux et du Painにて修行。2010年日本で一番大きな洋菓子コンクールジャパンケーキショー東京バタークリームデコレーション部門日本一。製菓専門誌Gâteauxにも掲載。

ウィーン菓子工房リリエンベルグにて
横溝春雄シェフのもと
長年修行

浦和ロイヤルパインズホテルのペストリーにて
朝田晋平シェフ(現アプラノスオーナーシェフ)に師事

学校法人北陸学園 北陸食育フードカレッジ
(新潟県長岡市)
にてマジパン特別講師
その後パイピング特別講師として登壇

パリ15区にある
ルレデセール会員
des Gateaux et du Pain

結婚式場 リビエラ東京

菓子工房 グリュエネベルク
にて修行を重ね

3人目の子どもの出産を機に
2019年11月退社

2020年2月に
パイピングアトリエmammyを開業

パティスリーへの出張講習会や
初心者やプロに教える講習会を開催

2020年7月に
インターネット上でパイピングを学べる
パイピングスクールを開校

2021年1月
韓国発オンラインレッスンCLASS101
チョコレートペンアート 講師

2021年12月
メレンゲ屋 OPEN
オーナーシェフ

2023年7月
東京都洋菓子協会の会場にて1回90名
1日に合計230名の受講者さんに
パイピングとバタークリームの講習会を行う

2023年9月
北海道札幌市にて菓子工房マリアンナを
夫婦でOPEN

4月～8月のお店の閑散期に合わせて
講習会などを受けて
東京、福井、富山、札幌などにて
講習会を行う

◇ 受賞歴 ◇

2006 Japan Cake Show Tokyo
バタークリーム部門 銅賞受賞

2007 Japan Cake Show Tokyo
バタークリーム部門 金賞受賞

2009 第5回ボワロン杯
パティシエールコンクール
6位入賞

2009 Japan Cake Show Tokyo
バタークリーム部門 優勝
連合会会長賞 受賞

2010 Le Mondial des Arts Sucres
男女ペアのチームで構成される
パティシエの世界大会
日本予選 銅賞受賞
(チョコレート細工担当)

2015 第5回シュガークラフトコンテスト
パイピング賞 受賞

2018 Japan Cake Show Tokyo
バタークリーム部門 銅賞受賞

2019 Japan Cake Show Tokyo
バタークリーム部門 銀賞受賞
2021 神奈川県洋菓子作品展
バタークリーム部門 金賞受賞

2022 Japan Cake Show Tokyo
バタークリーム部門 銀賞受賞