

## 2026年 春の技術講習会②

# マジパン細工実践講座

～グランプリへ導く技術と考え方～

国内外のコンクールで数々の受賞歴を持ち、長年の教育現場、また自店においても多くの受賞者を輩出してきた「育成のスペシャリスト」森下令治氏と、その教え子であり、2021年ジャパン・ケーキショー東京マジパン部門にて部門初となるグランプリ（全部門最優秀作品・連合会会長賞）を受賞した須永真理子氏を講師に迎え、マジパン細工実践講座を開催いたします。

本講座では、作品の生命線となる「色作り」の実演をはじめ、須永氏のグランプリ受賞までのプロセスや作品作りの思考法、さらに指導者・審査員の視点から見たコンクールの重要ポイントについて、実演とトークを交えて解説していただきます。

コンクールを目指す方はもちろん、次世代の育成に携わる方にも最適な、技術と考え方の両面を学べる講座です。ぜひご参加ください。

【日 時】 2026年5月20日(水) 10:00～16:00(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】 マジパンの色作りを始め、作品制作のプロセスや取り組み、コンクールで評価されるポイントなどを解説。事前に寄せられる質問にも対応します。

【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】 2026年5月17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

#### ◆森下 令治(もりした れいじ)氏

「Patisserie collioure パティスリー・コリウール」オーナーシェフ

1961年広島県生まれ。東京製菓学校卒業後、都内洋菓子店勤務、(株)ピエスモンテにてシェフを務める。1997年より東京製菓学校で後進の指導にあたり、2000年渡仏。2007年東京都大田区に「パティスリー・コリウール」開業。

ジャパン・ケーキショー審査員を35年務め、選手・指導者・審査員のすべての立場からコンクールに携わり、多くの受賞者を輩出してきた育成のスペシャリスト。

≪主な受賞歴≫

1987年 全国洋菓子技術コンテスト 連合会会長賞 1990年 東日本洋菓子作品展 工芸菓子部門 連合会会長賞

2001年 クープ・ド・フランス(パリ開催) 入賞 2002年 サン・フォルチナ勲章 シュヴァリエ賞

他、国内外コンクール入賞多数 全国専門学校クリスマスデコレーションコンテスト チーム監督として準優勝(2002・2003)

#### ◆須永 真理子(すなが まりこ)氏

「Patisserie collioure パティスリー・コリウール」スーシェフ

東京製菓学校卒業後、渡仏し研修。帰国後「パティスリー・コリウール」にて森下令治氏に師事。緻密な造形と洗練された色彩感覚を武器に、国内コンクールで入賞を重ね頭角を現す。

2021年ジャパン・ケーキショー東京マジパン部門にて、部門初となるグランプリ(全部門最優秀作品・連合会会長賞)・横山謝恩特別奨学賞・東京都知事賞を受賞。現在は同店スーシェフとして製造・指導に携わる。

【主 催】 一般社団法人 神奈川県洋菓子協会 【協 賛】 池伝株式会社

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「マジパン細工実践講座」申込書

●2026年5月20日(水)の「マジパン細工実践講座」に申込します。

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