



♡セミナー開催のご案内♡

# 「ベリーツの可能性について」



県内飲食店でのベリーツの利用推進を図るため、神奈川県大和市にあるパティスリー MAISON GINREE (メゾン ジブレー) の江森宏之シェフをお招きし、パティシエ等の方に向けたベリーツセミナーを開催します。江森シェフ開発のベリーツスイーツの製作実演や素材を活かすコツ等を聞ける、貴重な機会です。ぜひご参加ください！

## 講師 江森宏之シェフ

- ・Patisserie FRESSONにて MOFフランス最高職人フランクフレッソン氏に師事。帰国後「ベルグの4月」にてシェフパティシエとして5年、アイスクリームケーキ専門店「Glaciel」にてシェフグラシエ・シェフパティシエを3年勤め、独立。
- ・フリーの期間には、2015年にミラノ万博にてアイスクリームとチョコレートのワールドカップにて日本代表のチームキャプテンとして出場し、優勝に導く。
- ・2017年7月に自身初のパティスリーとなる「MAISON GIVREE (メゾン ジブレー)」をオープン。
- ・国内外のメディア、雑誌に数多く取り上げられるかたわら、世界のアイスクリームリーディングカンパニーカルピジャーニ社のデモンストレーターを務め、国内外の講習会、コンサルティングもを行っている。
- ・また、全国の食の事業者を支援するプロジェクト「チーム・シェフ」プロジェクトのメンバーとしても活躍している。



### 受賞歴 (一部抜粋)

- ・フランス ガストロノミーグルマンディーズディジョン 準優勝 ・アンドレルコント杯部門 優勝
- ・アイスを使ったアシェットデセールコンクール 2009準優勝 2010優勝
- ・全日本ウォールナッツコンクール優勝
- ・The World Trophy of Pastry Ice Cream and Chocolate FIPGC2015 優勝
- ・2015年より栃木県の栃木未来大使に就任 ・2016年より栃木県足利市のあしかが輝き大使に就任
- ・2018年より宮崎県宮崎市の宮崎市プロモーション大使に就任

【日 時】 令和6年3月11日 (月) 18:00~19:00

【会 場】 地獄温泉ミュージアム1階 50CAFE

【定 員】 30名 (先着順) **参加無料**

【申込方法】 ①店舗名②参加者氏名③電話番号 を記載の上  
下記メールアドレスへご連絡ください(3/10〆切)  
**[a15320@pref.oita.lg.jp](mailto:a15320@pref.oita.lg.jp)**

※件名に「ベリーツセミナー申込」とご入力ください

【事務局】 大分県いちご販売強化対策協議会  
「The・おおいた」ブランド流通対策本部