



## 東和会青年部 2022年度 講習会 開催概要

### 実施形式

- ・ 会場(来場形式)
  - 対象者** 青年部部員
  - 受講料** 無料(部員特典)
  - 会場** 東京製菓学校 東京都新宿区高田馬場1-14-1
- ・ オンライン配信
  - 対象者** 青年部部員  
和菓子関連職従事者(部員以外の技術者・企業・製菓学校学生など)
  - 受講料** 1回2,000円(税込)
  - 配信** Zoom(セミナー形式) ※Zoomを視聴できる環境が必要です。

### スケジュール

- ・ 全7回
- ・ 18:00開始 20:00終了
- ・ 会場定員30名(各回)

回	開催日	講師	内容
第1回	2022年5月17日(火)	森崎 宏	上生菓子の基本
第2回	2022年6月7日(火)	高橋 功典	料理菓子
第3回	2022年9月6日(火)	鈴木 兼介	和菓子応用のメレンゲ、チョコレートの扱い方と理論
第4回	2022年10月4日(火)	森崎 宏	盆景・半生菓子
第5回	2022年11月1日(火)	高橋 功典	雛菓子
第6回	2023年1月17日(火)	小川 晃	盆景応用の飴細工(シュクレ)の基本
第7回	2023年3月14日(火)	森崎 宏	工芸菓子の基本

※講師所属先の都合により、第6回の講師が変更となりました。。

### 講師紹介

- 森崎 宏 ● 東和会理事(青年部部长)、東京製菓学校 和菓子科教師
- 高橋 功典 ● 東和会理事(青年部副部长)、御菓子処花扇(熊谷)店主
- 鈴木 兼介 ● 東京製菓学校 洋菓子科教師(チョコレートの大会受賞多数)
- 小川 晃 ● 東京製菓学校 洋菓子科教師(ジャパンケーキショー東京グランガト一部門銀賞)

### お申込

- ・ 各回とも、一ヶ月前を目安に開始いたします。
- ・ Web上で申込受付いたします。
- ・ 公式サイトおよびTwitterにて、随時お知らせいたします。
- ・ 新型コロナウイルス感染症拡大の状況により、オンライン配信のみ行うなど内容変更の可能性がございます。



公式サイト



公式Twitter