



## 東和会青年部 2023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)
- 敬称略

回	開催日	講師	内容
第1回	2023年5月9日(火)	内村 健太	引菓子の基本
第2回	2023年6月6日(火)	長澤 真悟	上生菓子・五ツ盛の技法
第3回	2023年9月5日(火)	森崎 宏	盆景菓子(2)
第4回	2023年10月3日(火)	高橋 功典	上生菓子の応用
第5回	2023年11月7日(火)	石川 光治	クロワッサン・イースト、グルテンについて
第6回	2024年1月18日(木)	谷藤 拓	飴細工の技法
第7回	2024年3月12日(火)	小川 晃	チョコレートの技法

※ 第5回と第7回の講習内容が入れ替わりました。

### 講師紹介

- 内村 健太 ・ 東和会理事、日本菓子専門学校 和菓子科教師
- 長澤 真悟 ・ 東和会理事、日本菓子専門学校 和菓子科教師
- 森崎 宏 ・ 東和会理事(青年部部長)、東京製菓学校 和菓子科教師
- 高橋 功典 ・ 東和会理事(青年部副部長)、御菓子処花扇(熊谷)店主
- 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)
- 谷藤 拓 ・ 東京製菓学校 洋菓子科課長(国内外コンクール受賞多数)
- 石川 光治 ・ 東京製菓学校 パン科教師

### 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。



公式サイト



公式Twitter