

かんばやし しんご
神林慎吾シェフが提案する
MORETHAN BAKERYの
パンと料理と店作り

製パンセミナー

11/18(月)
10:00~16:00

西新宿のホテル「THE KNOT TOKYO Shinjuku」にある「MORETHAN BAKERY」。朝昼晩楽しめるパンを提供し、サンドイッチプロデューサーとともにユニークなサンドイッチを考案。毎週日曜に「SUNDAY VEGAN」と銘打って販売しているヴィーガンパンも話題を呼んでいる。

レストランを母体とする(株)MOTHERSの神林慎吾シェフだからこそその発想力豊かなパンと料理の世界。さらには、商品開発や人材育成など店づくりのヒントになるトークを交えながらの製パン実演セミナーです。



神林 慎吾

1968年東京生まれ。2013年に(株)MOTHERSに入社し、ベーカリー部門の責任者に就任。同年、吉祥寺に「Boulangerie Bistro EPEE」を立ち上げた。「CICON by NOHGA HOTEL」(京都)などのシェフも務める。

- 定員 40名 定員になり次第締切らせて頂きます。
会場 (株)愛工舎製作所 本社 埼玉県戸田市下戸田2-23-1
参加費 10,000円
講習品目 サンドイッチ・ヴィーガンドーナツ・ハード系・はさみピザ(予定)
申込方法 愛工舎Instagramもしくは下のQRコードからお申し込みください。



▶こんな方にピッタリの内容です!

- ・独立開業予定の方
- ・店舗運営スタッフ
- ・ベーカリー事業を始めたい異業種の方

愛工舎Instagramは
aico_aicoh で検索



お問い合わせ
(株)愛工舎製作所
TEL:048-441-3366(代)

MORETHAN
BAKERY

AICOH