

パン・菓子屋での製造年数5年以上の方や経営者の方、1~2年以内にパン・菓子屋を開業予定の方限定

美しいヴィエノワズリーを作りたい方必見の製パンセミナー開催!

ラ ブランジェ リシェ

La Boulangerie Richer

遠藤 信行シェフに学ぶ ヴィエノワズリーの美と技

開催日時

10月21日(火) 10:00 ~ 16:00

「美しいだけではない。売れる理由がある」

Instagramで12万人を超えるフォロワーを持ち、世界中から注目される「La Boulangerie Richer」遠藤シェフが 実演を交えて唯一無二のヴィエノワズリーづくりを詳しく解説。

高度な技術と深い探求心から生まれる、「La Boulangerie Richer」ならではのシーター活用法とその魅力や、人気商品を生み出す発想・店舗運営のリアルな視点まで、実用的な内容をお話しいたします。



La
Boulangerie
Richer

新潟市中央区鏡2丁目14-20

対象

- ・パン・菓子屋での製造年数5年以上の方や経営者の方
- ・1~2年以内にパン・菓子屋を開業予定の方

定員

35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 CAPホール 埼玉県戸田市下戸田2-23-1

参加費

10,000円

講習品目

ヴィエノワズリー 4・5品目

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。



愛工舎 Instagram は
aico_aicoh で検索



お問い合わせ先 (株) 愛工舎製作所 TEL: 048-441-3366 (代)