

十勝産小麦を使った ベーカリーキャンプ 2012のご案内

日本一の小麦生産地である十勝。小麦畑が黄金に色づきはじめる7月上旬、最高水準のパン作り技術を学ぶ「ベーカリーキャンプ」を開催いたします。国内随一のパン技術をもつブーランジェを十勝にお招きし、スペシャルな体験をしていただく4日間です。



志賀 勝栄氏

しがかつえい

profile

1955年新潟生まれ。アートコーヒーを経て、「カフェ・アルトファゴス」(東京・代官山)シェフブーランジェに就任。2000年よりユウハイムにて「パティスリー・ペルティエ」(東京・赤坂)、「ユウハイム・ディー・マイスター 丸ビル店」(東京・丸の内)、「フォートナム・アンド・メイソン」(東京・日本橋など)のシェフブーランジェを兼任。2006年10月「シニフィアン・シニフィエ」(東京・下馬)をオープンする。
 著書「酵母から考えるパンづくり」(柴田書店)。「ホームベーカリーでつくるシニフィアン シニフィエの高加水パン&ドイツパン」(毎日コミュニケーションズ)。「シニフィアンシニフィエのスイーツブレッド」(飛鳥新社)。DVD「Signifiant Signifieのパン作り」。



山崎 豊氏

やまざきゆたか

profile

1961年北九州生まれ。辻調理師学校 製菓製パン教授を経て、ブルディガラシェフ・ジェラルムミュロ福岡シェフ等多数。フランス・ドイツにて研修多数。国内コンテスト受賞多数。海外の有名店、国内ベーカリー技術指導多数。ドイツパン菓子勉強会副会長 フランス アンバサダー会員(2011年審査員としてフランス大会参加)。



栗原 民也氏

くりはらたみや

1961年埼玉県生まれ。1984年小田急百貨店トワグロベーカリー、1991年サホロリゾートベーカリー部門シェフ、1993年札幌ムーランド・ギャレット、1999年帯広市西20条にてはるこまベーカリー開業。2010年新店舗(西19条)に移転。



小川 尚子氏

おがわなおこ

帯広市生まれ。パティシエール近藤冬子氏に師事、修行。レストラン・マッカリーナ パティシエール、ジャン＝ポール・エヴァン ジャパンにてVMDを経て、2006年モン・トレゾール開設。他、シュガークラフト講師。カリグラファーズ・ギルド会員。



織田 武司氏

おりたたくし

1971年和歌山市生まれ。1989年ホテルアルファ札幌にてパティシエの世界へ。その後、札幌の銘店「アルディ」へ入社。1999年北海道ホテル製菓部門、2003年ミクニサッポロでパティスリーとして活躍し、2010年十勝トッポ工房オープン。



天方 慎治氏

あまがたしんじ

1975年神奈川県生まれ。1993年都内有名ベーカリーで修行開始。1999年ミクニマルノウチ、2003年ミクニサッポロ、J Rタワーホテル日航札幌、兼任シェフブーランジェ就任。札幌光塩学園調理製菓専門学校非常勤講師。2010年満寿屋商店入社。

タイムテーブル



7月5日(木)

16:30~18:30
ウェルカムパーティー

7月6日(金)

10:00~15:00
小川氏・織田氏・天方氏 パン・洋菓子 小麦づくり講習会

9:00~17:00
オプションバスツアー
~西十勝ルート~

9:00~17:00
オプションバスツアー
~東十勝ルート~

18:00~19:00
竹谷光司氏 講演会

7月7日(土)

10:00~16:00
志賀勝栄氏パンづくり講習会

10:00~15:30
栗原民也氏パンづくり講習会

18:30~20:30
志賀勝栄氏・山崎氏を囲む会

7月8日(日)

10:00~16:00
山崎豊氏パンづくり講習会

主催:帯広市食産業振興協議会

協力:フードバレーとかち推進協議会、北海道電力株式会社 帯広支店、株式会社愛五舎製作所、本別町、帯広市
お問い合わせ:帯広市食産業振興協議会「ベーカリーキャンプ2012」係(帯広市産業連携室内 ☎0155-65-4163)



フードバレーとかち

パンづくり講習会

プロ対象

1 志賀勝栄氏 (シニフィアン・シニフィエ) パンづくり講習会

スペシャル
ゲスト
登場予定!

- 日時 7月7日(土)10:00~16:00
- 定員 50名
※定員になり次第、締め切らせていただきます。
- 会場 北海道電力 帯広支店(帯広市西5条南7丁目)
※会場までは各自でお越しください。
- 参加料 ひとり8,000円(昼食込み)
- 募集対象 パン製造、販売、またはパン教室に
たずさわっている方

【講習メニュー】

- ・ゆめちから+はるきり+αのパンドミ
- ・ゆめちから+スムレラ+αのブリルヴァン
- ・はるきり+きたほなみ+αのバゲット
- ・キタノカオリ、水分110%+αのチャバタ

*昨年の受講者の声
去年より内容がパワーアップして、スムーズな計画がなされていて良かった

2 山崎豊氏 パンづくり講習会

- 日時 7月8日(日)10:00~16:00
- 定員 50名
※定員になり次第、締め切らせていただきます。
- 会場 北海道電力 帯広支店(帯広市西5条南7丁目)
※会場までは各自でお越しください。
- 参加料 ひとり8,000円(昼食込み)
- 募集対象 パン製造、販売、またはパン教室に
たずさわっている方

【講習メニュー】

- 「~十勝産、九州産、欧州産小麦の比較~」
それぞれの産地の小麦を使ったバゲットとその他

一般対象 どなたでもご参加いただけます

3 小川尚子氏(モン・トレゾール) 織田武司氏(十勝トテッポ工房) 天方慎治氏(ますやパン麦音店) パン・洋菓子 小麦づくし講習会

- 日時 7月6日(金)10:00~15:00
- 定員 30名
※定員になり次第、締め切らせていただきます。
- 会場 ゲンキッチン(中川郡本別町北3丁目1番地1)
※会場までは各自でお越しください。
- 参加料 ひとり3,000円

【講習メニュー】

- 各シェフによる本別産小麦を使ったタルト
- 各シェフのスペシャルアイテム

4 栗原民也氏 (はるこまベーカリー) パンづくり講習会

- 日時 7月7日(土)10:00~15:30
- 定員 20名
※定員になり次第、締め切らせていただきます。
- 会場 とかちプラザ 4F調理室(帯広市西4条南13丁目)
※会場までは各自でお越しください。
- 参加料 ひとり3,000円

【講習メニュー】

- ホームベーカリーを使った生地の変種によるパンづくり

①~④共通

- 使用予定の小麦の品種 はるきり、キタノカオリ、ゆめちから、春よ恋、きたほなみを使用予定です(十勝産小麦を使用予定)。また、講習メニューは材料の状況により変更となる場合があります。
- 帯広までの移動について 帯広までの旅券・宿泊の手配については各自でお願いいたします。
- 申込み ご希望のパンづくり講習会、オプションツアーを専用の申込書に記載しFAXにてお送りください。
- 昼食 ①、②では十勝産小麦を使った昼食を用意します。③、④では講習で作った料理を昼食に食べます。
- 傷害保険料は、参加費用に含まれています。





周辺イベント

どなたでもご参加いただけます



5 ウェルカムパーティー

■日時 7月5日(木) 16:30~18:30

■定員 70名
※定員になり次第、締め切らせていただきます。

■会場 ますやパン麦音店(☎0155-67-4659) 小麦畑前の庭

■参加料 入場無料(但し、飲食代実費負担)

軽食とドリンクで今年のベーカリーキャンプへお越しいただいた皆様を歓迎するパーティーです。

7 オプショナルバスツアー ～西十勝ルート～

■日時 7月6日(金) 9:00~17:00

講師も参加予定!!

■定員 40名
※定員になり次第、締め切らせていただきます。

■参加料 ひとり5,000円(昼食込み)

集合・解散: JR帯広駅北側広場

帯広駅 → 北海道農業研究センター → 音更町津島農場
→ ますやパンめむる窯、めむるファーマーズマーケット
→ 芽室・旭屋 → アグリシステム → 帯広市川西農協・乾燥調整施設
→ 帯広駅 ※予定

8 オプショナルバスツアー ～東十勝ルート～

■日時 7月6日(金) 9:00~17:00

講師も参加予定!!

■定員 40名
※定員になり次第、締め切らせていただきます。

■参加料 ひとり5,000円(昼食込み)

集合・解散: JR帯広駅北側広場

帯広駅 → 本別・前田農産(昼食) → 本別農協
→ 山本忠信商店・十勝夢mill → 北海道農業研究センター
→ はるこまベーカリー → 帯広駅 ※予定

7~8共通 ■傷害保険料は、参加費用に含まれています。

6 竹谷光司氏 (美味しいパンの研究工房 つむぎ) 講演会 「美味しいパンの作り方と 国内産小麦の可能性」

■日時 7月6日(金) 18:00~19:00

■定員 120名
※定員になり次第、締め切らせていただきます。

■会場 とかちプラザ 2F視聴覚室
(帯広市西4条南13丁目)
※会場までは各自でお越しください。

■参加料 無料

竹谷 光司氏

たけやこうじ

profile



1948年室蘭市生まれ。北海道大学水産学部卒業。旧西ドイツのペーヒプロット社にて3年間の研修後、1974年に日清製粉へ入社。基礎研究所所長、研究開発本部副部長を経て、2008年製粉協会製粉研究所所長、2010年「美味しいパンの研究工房 つむぎ」をオープン。

9 志賀勝栄氏、 山崎豊氏を囲む会

交流会

■日時 7月7日(土) 18:30~20:30

■定員 100名
※定員になり次第、締め切らせていただきます。

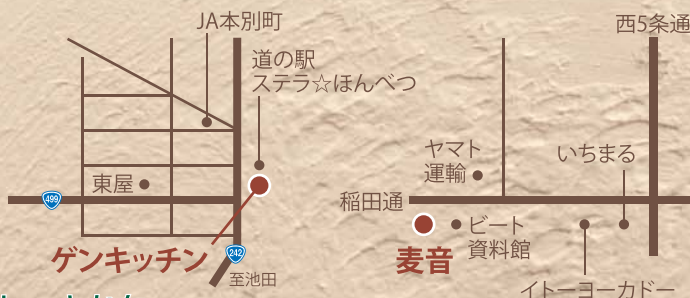
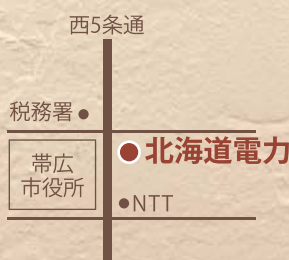
■会場 ホテル日航ノースランド帯広(帯広市西2条南13丁目)

■参加料 ひとり5,000円

十勝産小麦を使った料理をご提供いたします。
(ソフトドリンク・アルコール類を含みます。)

*その他関連イベントの実施を予定していますので、ご期待下さい。

会場地図



フードバレーとかち

お申込締切日	平成24年6月1日(金)	所属名 (会社・法人の方は記入ください)	フリガナ
FAX送付先	0155-25-8254		ご連絡担当者
住所	道都府県	〒	(自宅・所属先)
E-MAIL		TEL () -	FAX () -
		当日緊急連絡先	緊急連絡用に携帯電話番号をお知らせください。() -

		イベント名	実施日	実施時間	実施場所	参加料	申込番号
ベーカリーキャンプ	プロ	パンづくり講習会(志賀氏)	7月7日	10:00~16:00	北海道電力 帯広支店(帯広)	8,000円	①
		パンづくり講習会(山崎氏)	7月8日	10:00~16:00	北海道電力 帯広支店(帯広)	8,000円	②
	一般	パン・洋菓子 小麦づくし講習会 (小川氏、織田氏、天方氏)	7月6日	10:00~15:00	ゲンキッチン(本別)	3,000円	③
		パンづくり講習会(栗原氏)	7月7日	10:00~15:30	とかちプラザ(帯広)	3,000円	④
オプション		ウェルカムパーティー	7月5日	16:30~18:30	ますやパン麦音店(帯広)	入場無料 (但し、飲食実費負担)	⑤
		竹谷光司氏 講演会	7月6日	18:00~19:00	とかちプラザ(帯広)	無料	⑥
		オプションバスツアー ~西十勝ルート~	7月6日	9:00~17:00	帯広駅前発着・十勝周遊	5,000円	⑦
		オプションバスツアー ~東十勝ルート~	7月6日	9:00~17:00	帯広駅前発着・十勝周遊	5,000円	⑧
		志賀勝栄氏、山崎豊氏を囲む会	7月7日	18:30~20:30	ホテル日航ノースランド帯広(帯広)	5,000円	⑨

該当欄に申込番号をご記入ください ※足りない場合はコピーしてご利用ください

	フリガナ		ベーカリーキャンプ・オプション申込欄									お支払総額
	氏名		①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	
記入例	オビヒロ タロウ	帯広 太郎	○	○	○			○			○	24,000 円
	オビヒロ イチロウ	帯広 一郎				○	○		○		○	13,000 円
1												円
2												円
3												円
4												円

通信欄(特記事項など)

お申込とお支払	お申込用紙(本紙)にご記入の上FAXでお送り下さい。受付後、受講証を郵送させていただきます。受講証が届いてから7日以内に費用をお振込いただきましてお申込完了となります。振込控えは必ずお手元に保管願います。	お申込先	帯広市食産業振興協議会	お申込先	帯広市食産業振興協議会
	帯広信用金庫 本店 普通 1444664		帯広市食産業振興協議会 会長 金山 紀久 おびひろししょくさんぎょうしんこうきょうぎかい かいちょう かなやまとしひさ		帯広市食産業振興協議会 『ベーカリーキャンプ 2012』係 (担当:小野・山本) 〒080-8670 帯広市西5条南7丁目1 帯広市産業連携室内 TEL 0155-65-4163 / FAX 0155-25-8254 E-MAIL relation@city.obihiro.hokkaido.jp