

ア ン フ ィ ニ

INFINI 金井 史章シェフ 製菓セミナー

開催日時 **10月1日(水) 13:00~17:00**

INFINI 金井シェフが魅せる 一瞬で心をつかむ こだわりのスペシャリテ

テレビや雑誌など、数多くのメディアに取り上げられ、国内外から注目を集めるシェフパティシエ 金井史章氏が愛工舎でセミナーを初開催。

今回のセミナーでは、生菓子・焼き菓子の実演を通して、商品づくりや機械選びのポイント、店舗運営やブランド構築についても解説。

現在菓子製造に携わっている方や、今後開業や菓子分野への展開を検討している方に最適な、五感で学べる貴重な機会です。ぜひお早めにお申し込みください。

開催概要

- 日 時** 10月1日(水) 13:00~17:00
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
受講料 7,000円
講習品目 生菓子・焼き菓子 3・4品目
お問合せ (株) 愛工舎製作所 TEL:048-441-3366
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



金井 史章

2009年に渡仏し、三ツ星レストラン「レストラン ギイ・サヴォア パリ」に入社。在籍中にグループ店の一ツ星レストラン「ル・シベルタ」でシェフパティシエ代理を兼務。

帰国後、2011年 アラン・デュカス・エンタープライズ系列の東京 青山のビストロ「ブノワ」にシェフパティシエとして入社。

2014年「UN GRAIN」シェフパティシエ就任。

2020年1月「INFINI 九品仏本店」OPEN。

