

# 高田 知明氏による製パン特別講習会のお知らせ

皆様には益々ご清祥のこととお慶び申し上げます。

さて、この度財団の活動の一環として、食生活文化の向上発展に寄与するよう、伝統技術並びに最新技術を広く日本中の技術者の皆様に伝達する講習会を開催することになりました。食文化の発展と技術の向上に活かせるよう、ご多用とは存じますがこの機会にぜひご参加くださいますようお願い申し上げます。

2019年4月吉日

一般財団法人 日本食生活文化財団

理事長 三田芳裕

## 開催概要

- ◆日時 **6月12日(水)**  
**10:00~16:00**
- ◆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
- ◆受講料 8,000円 (財団会員料金7,200円)  
\*当日受付にてお支払い願います。  
\*受講料にはテキスト・昼食を含みます。
- ◆講習品目 塩バターロール ソフトプレッツェル  
根っこパン(パングランプリ東京2014グランプリ賞受賞)  
和(第4回ベーカリー・ジャパンカップ食パン部門優勝)
- ◆定員 60名様(先着順)
- ◆主催 一般財団法人日本食生活文化財団
- ◆協賛 (株)愛工舎製作所・(有)ホシノ天然酵母パン種
- ◆申込先 (株)愛工舎製作所 営業企画課  
**FAX:048-446-0645**

## 講師紹介

**高田 知明 氏**  
有限会社ベーカリータカダ  
**サンセリテ**  
**オーナーシェフ**



### サンセリテ

住所: 埼玉県狭山市狭山台3-11-2  
TEL: 04-2957-8934

1964年 東京都生まれ。大学卒業後、製パン修行をし、父親のベーカリーを継ぐ。小麦粉の熟成・旨味を引き出す製法を試行錯誤、研究を重ねた結果、日本の伝統的な麴と酵母のパン種の生地熟成に辿り着く。製パンコンテストではその実力を発揮。多数のパン組合技術顧問として美味しいパン作りの普及、若手職人の指導を精力的に行っている。

2018年 平成30年度 食生活文化賞銀賞を受賞。

2019年 第4回ベーカリー・ジャパンカップ食パン部門優勝。農林水産大臣賞受賞。

◆問合せ先 (一財)日本食生活文化財団 事務局 TEL:03-3541-6622 メール: neki@nsbz.or.jp

**6月12日(水)開催 高田 知明氏製パン特別講習会参加申込書**

**送信先 FAX No: 048-446-0645 までお早めに!!**

|   |                               |
|---|-------------------------------|
| 御社名   |                               |
| 所属部署<br>役職名   |                               |
| 御参加者名   |                               |
| 御住所 〒 <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> - <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> | 都道<br>府県                      |
| TEL   | FAX                           |
| メールアドレス<br>@  | 財団の会員の方は、右の「会員」欄を○で囲んで下さい。 会員 |

※お申込確認後、FAXで受講票を送付致します。一週間経っても連絡がない場合、FAX送受信ミスも考えられますので、事務局までお問い合わせ下さい。  
※頂きました個人情報、主催及び協賛会社の営業活動に用いるため利用させていただきます。