

お客様各位

2015年10月吉日

熊本製粉株式会社

# 小倉 孝樹オーナーシェフ(ムッシュイワン)・古田 高浩(㈱グローアップ社長) 製パン技術講習会&コラボ講演会開催

## ～消費者が求めるパンと、ベーカリー経営～

先着  
50名様  
限定!



- 1. 期 日 **2015年 11月 27日(金)**  
10時～16時 (9時30分より受付開始)
- 2. 会 場 正栄食品工業株式会社 講習会場  
〒110-8723 東京都台東区秋葉原5-7
- 3. 講 師 **小倉 孝樹 氏 (ムッシュイワンオーナーシェフ)**  
**古田 高浩 氏 (㈱グローアップ社長)**

4. 講演内容 「ベーカリーのリピート率アップとロス対策」

- 5. 講習品目 **・ムッシュイワン人気No.1商品!**  
(※予定)  
・石臼挽粉使用のカスクルート  
・高級小麦粉使用のイギリスブレッド  
・健康志向の小麦粉を使用したバラエティ商品  
・国産小麦を使用したブレッド・菓子パンなど  
・ベーカリー店でできるお菓子

6. 受講料 お一人様 5,000円 (ランチボックス付)

- 7. 参加要領 (1) 申込期限 **2015年 11月 16日(月)まで**  
※50名に達し次第、締め切らせて頂きます。
- (2) 申込方法 **本紙申込書にご記入の上、FAXにてお申込下さい。**
- (3) お問合せ先 **熊本製粉(株)東京営業所**  
TEL:03-5543-0750 担当:山口、池田、原井

### ●小倉 孝樹 氏



㈱ウィルベン 代表取締役 オーナーシェフ

【小倉 孝樹(おぐら たかき)先生】

1956年 東京生まれ

1975年 ホテルパシフィック東京ベーカリー一部入社  
同ホテルにて「ホテルパンの父」といわれた  
福田元吉氏に師事

以来、師匠から学んだ技術の継承を使命とする

1989年 浅草ビューホテル ベーカリーシェフ就任

1995年 浅草ビューホテル ベーカリー長就任

2006年 ベーカリーカフェ ムッシュイワン開業

現在ムッシュイワン1店舗、ポラリス6店舗を経営

JPB(ジャパン プロフェッショナル ベーカース 友の会) 常任幹事

### ●古田 高浩 氏



㈱グローアップ代表取締役

ベーカリーパートナー発行人

パン速報 最高管理人

日本アンバサドル協会 事務局長

2004年に独立し㈱グローアップの代表取締役に就任。「製パン製菓を強く活気ある業界に」を企業理念に、メディア部門・業界貢献部門・店舗支援部門を展開し業界の活性化にチャレンジ。メディア部門は、ほぼパン業界全てに送付される業界誌「ベーカリーパートナー」を発行。業界貢献部門ではパンの世界大会であるモンディアルデュパンの日本代表選考会や講習会等の企画、運営を実施。店舗支援部門では製パン製菓業界で2000店舗程度の導入実績があります。

### 参加申込書(FAX 03-3523-0206)

店舗名	フリガナ ..... 様		
お名前	フリガナ ..... 様	参加人数	..... 名様
特約店名	ご連絡先(TEL) .....		

★当日は皆様のお悩みやご質問を先生にご回答いただく時間もご用意しております。日頃お困りのことや先生へのご質問等、ご自由にご記入ください。