

世界的パティシエと宮崎を代表するシェフによるスペシャルな食育セミナー！！ 《参加者募集》

みやざきっ子 Cooking Room ～親子で学ぶ食育セミナー～

宮崎の素材をふんだんに使用した「地産地消弁当」と世界的パティシエの秀逸なスイーツを食しながら、親子で食について考えてみませんか？

講師には、世界の名だたるコンクールで賞を獲得するなど名実ともに日本を代表するパティシエの小山進氏とフェニックスリゾート(株)シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート総料理長を務める深水政信氏をお迎えして、2部形式で開催いたします。 ※詳細は裏面をご覧ください。

平成27年9月19日(土)
シーガイアコンベンションセンター

大人 2,000 円 小学生 1,000 円
〈地産地消弁当・スイーツ付〉

◆講師プロフィール



小山 進 (こやま すずむ) 氏

1964年、京都府生まれ。2003年、兵庫県三田市に「パティシエ エス コヤマ」をオープン。1,500坪の敷地内にはパティスリーやショコラ専門店、ブーランジュリー、マカロン&コンフィチュール専門店など、計7ブランドを展開。13年12月には、小学生以下のお子さましか入れないお店「未来製作所」をオープン。看板商品である「小山ロール」は、1日1,600本を売り上げ、全国各地だけでなく、海外からもその味を求めて多くの人々が訪れる。

また、世界的なチョコレートの祭典「サロン・デュ・ショコラ・パリ」において、11年から4年連続して最高位を獲得。外国人部門最優秀ショコラティエ賞も3度受賞するなど、世界が注目するパティシエの一人。著作には『丁寧を武器にする』『心配性』だから世界一になれた』(ともに祥伝社) などがある。

深水 政信 (ふかみ まさのぶ) 氏

1961年、熊本県生まれ。料理人を目指して上京後、81年に神戸ポートピアホテル株式会社に入社し、フレンチレストラン「アラン シャベル」での7年間の勤務を経て、87年に神戸市内にて独立。その後、96年にフェニックスリゾート株式会社に入社し、ホテル北郷フェニックス総括総料理長やインターナショナルダイニング「パインテラス」料理長などを歴任。2011年よりシェラトン・グランデ・オーシャンリゾート総料理長を務める傍ら、現在は、宮崎市内の専門学校にて調理講師を務めるなど、後進の指導にも力を注いでいる。



「みやざきっ子 Cooking Room～親子で学ぶ食育セミナー～」

第1部 地産地消セミナー 11:15～12:00(45分)シーガイアコンベンションセンター3階 海峰

テーマ 『地産地消のすすめ』

講師 深水 政信 氏 (フェニックスリゾート(株) シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート総料理長)

内容 深水総料理長考案の「地産地消弁当」を食するとともに、同氏による地元の農水産品について特色や調理方法の説明、親子で実践できる簡単な調理実演。

第2部 みやざきっ子育成セミナー 12:10～12:50(40分)シーガイアコンベンションセンター3階 瑞洋

テーマ 『未来の表現者を生み出すために』

講師 小山 進 氏 (パティシエ エス コヤマ)

内容 世界的ショコラティエによる講演と同氏作成のスイーツを実食。

※スイーツは、大人がチョコレート(サロン デュ ショコラ2014での最優秀賞受賞作品)、

お子さまにはひと口サイズのスフレチーズケーキ「小山チーズ」をお召し上がりいただきます。

※チョコレートが一番美味しくお召し上がりいただくために、室内の設定気温を20℃以下に調整しております。恐れ入りますが、各自で上着等、羽織るものをご持参くださいませ。



※写真はイメージです。

開催日時 平成27年9月19日(土) 11:15～12:50(受付 10:45～)

会場 シーガイアコンベンションセンター 3階 瑞洋・海峰

会費 大人2,000円 小学生1,000円 (セミナー代、消費税含む)

募集人員 小学生の親子100名 ※先着順

申込方法 メールまたはFAXにて①「みやざきっ子 Cooking Room 参加希望」と記入、②代表者氏名、③連絡先(住所、電話番号)、④参加人数 大人〇名、小学生〇名(1申込みにつき4名まで)を記入のうえお申込みください。

申込先 FAX:0985-44-0273 メール:daiyou@miyapec.jp

※申込み確認後、当日の受付や参加費の支払い方法等について事務局よりご連絡いたします。

《本件に関するお問合せ先》

一般社団法人 みやPEC 推進機構 事務局 (担当:橋元) TEL 0985-44-0600 FAX 0985-44-0273