

Pâtissier 91/5 (きゅうとごぶんのいち) 宮川徹矢先生に学ぶ

～季節の果物を使った ケーキ作り～

レモン風味のさわやかなパウンドケーキの作り方を楽しく教えていただきます！
先生よりお店で人気のタルトの紹介もあります♡

日時

7月12日(土)

場所

別府大学23号館

食品加工実習室・演習室

10:00～13:00

受付 9:30～

会費

2,500円

定員

32名

(当日徴収)

(申込先着順)

～宮川 徹矢先生 プロフィール～



91/5 (きゅうとごぶんのいち) パティシエ

- ・大分県宇佐市出身
- ・大分楊志館高等学校卒業
- ・東京銀座の和食「坐来」勤務後、
カフェフランセ・ユキを経て
洋菓子店「91/5 (きゅうとごぶんのいち)」
パティシエに就任し、現在に至る。
- ・有限会社 安心院企画 代表取締役
- ・株式会社 白杵屋 人事・統括管理
- ・EMMADesing 代表

紅茶を飲みながら
タルトを味わい
ましょう♡



*お申し込みは下記QRコードよりお願いいたします

別府大学短期大学部

食物栄養科

料理講習会担当

お問い合わせ先

TEL

(0977)66-9655

FAX

(0977)86-6789

