

プロに教える！今更聞けない！

# サンドイッチ講習会

講師 ナガタユイ

日時 平成30年10月29日(月)

受付 14:30~ 開始 15:00 終了 17:30

場所 京都料理学校 (三条柳馬場東入)

定員 32名 (定員になり次第締め切らせていただきます。)

参加費 1,000円 ※当日に拝受致します。

主催 京都府喫茶飲食生活衛生同業組合

協力 上記賛助商社会・京都料理学校

たかがサンドイッチ、されどサンドイッチ！  
近年のサンドイッチブームとは何なのか？

定番のサンドイッチとは？

知ってるようで知らないサンドイッチの蘊蓄と、  
今更聞けない、基本のサンドイッチの作り方を  
凝縮してお伝えします。

前半は講義、後半は実習の盛りだく  
さんの内容です。サンドイッチへの  
理解を深めて、今後の新メニュー  
作りにお役立てください。



京都料理学校

〒604-8083

京都府京都市中京区三条通柳馬場東入中之町 1-1

TEL.075-221-5850

# サンドイッチ講習会 申込み用紙

日時 平成30年10月29日(月)

場所 京都料理学校

受付 14:30~ 開始15:00 終了17:30

(三条柳馬場東入る)

フリガナ ----- ご氏名	会社名
TEL	FAX
E-mail	
ご住所 〒	

※締め切り 10月15日(月)

## ～講習内容～

### ■講義 【サンドイッチのトレンド変換とこれからのサンドイッチ作り】 【基本のサンドイッチ】

日本のサンドイッチのトレンド変遷と、これからのサンドイッチのスタイルを考えながら改めて基本のサンドイッチについて深掘りします。

### ■実習 【基本のサンドイッチ作り】

パンの厚さ、パンに塗る物、具のはさみ方、はさむ順番など、サンドイッチ作りの基本について、食パンの定番サンドを実演し、アレンジ方法も含めて解説します。

実演メニュー：たまごサンド、ハムサンド、ティーサンドイッチ、フルーツサンド、BLT、クロックムッシュの基本及びアレンジメニュー

## 講師 ナガタユイ

日本ソムリエ協会認定ワインアドバイザーチーズ  
プロフェッショナル協会認定チーズプロフェッショナル  
中医薬研究会認定中医国際薬膳士  
ル・コルドン・ブルーグランディプロム取得

食品メーカーにてベーカリー向けメニュー提案、サンドイッチの企画を担当。退職後、はちみつ専門店にて商品開発や料理教室の企画・運営担当を経て独立。  
現在はメニュー開発コンサルティング・パンやチーズ、はちみつに関する各種セミナー講師、雑誌や書籍でのフードコーディネーターなどを行う。



【お問い合わせ】 FAXまたはTEL、メールにてお申込み下さい。

京都府喫茶飲食生活衛生同業組合

〒604-0933

京都府京都市中京区二条通寺町西入る中村ビル2階

(担当：塩田)

FAX. 075-251-0250

TEL.075-256-1647

MAIL: kyotokissakumiai@gmail.com