



Come fare il **panettone italiano** autentico

Mirko Zenatti

イタリア伝統製法によるパネトーネ

講師 ミルコ ゼナッティ氏
Ambassadeurs du pan Italia

2024年7月22.23日 (講習日2日間)

大阪会場・ツジキカイ堂島ラボ

会費 (2日間通し)	会員*	25,000円 (税込)
	一般	30,000円 (税込)

ミルコ氏によるリエビトマードレを事前予約にて販売予定 (税込2000円)

申し込みフォーム



ミルコ・ゼナッティさん直伝！ イタリア伝統製法によるパネトーネ

講習内容 : イタリア伝統製法パネトーネ、フォカッチャ

日時 : 2024年7月22.23日(2日間通し講習) (各日ランチ付)
10時～16時30分(予定)

会場 : ツジキカイ堂島ラボ (大阪市北区堂島浜2-2-28)

会費 : 会員 税込 25000円
一般 税込 30000円



申し込みフォーム

(*QRより申し込みください)

ミルコ氏のリビエトマードレ 予約販売あります
QR申し込みフォームよりご予約下さい

主催 一般社団法人レ・アンバサドゥール・デュ・パン・デュ・ジャポン

お問い合わせ contact-form@ambassadeursdupain.jp

*2日間通し講習会となりますのでご注意ください
*会員価格適用 (レアンバサドゥールデュパンデュジャポン会員規約に準ずる、
リテールベーカリー協同組合会員 代表者1名様のみ)

Mirko Zenatti

ミルコ・ゼナッティ

経歴

- 14歳からパン職人として働く
- 1998年、父の死後、製造責任を引き継ぎ、
オーガニック認証パンの製造を始める
- 2015年、「イル・ソーレ24・オーレ」イタリアの
権威ある雑誌にてパネトーネを絶賛され
注目を浴びる
- 2016年、「プリミティーヴァ」コンクール優勝
「Ambassadeur du Pain」メンバーとなる
- 2020年、「イタリアのパンとパン職人」で最高賞受賞
- 2021年、第8回モンディアル・デュ・パン
イタリア代表選手に選出「ベスト・ヴィエノワズリー」部門3位入賞
- 2023年、第4回ベストオブモンディアル・デュ・パン6位受賞
- 2024年、クープ デュ モンド chocolatine/
パン・オ・ショコラティエで第3位、ベスト・イノヴェイティヴ・
ヴィエノワズリー賞受賞、クープ・ヨーロッパ・オブ・ベーカリー準優勝

