

# ®レスペクチュスパニス製法 の真髄

## フランス伝統・オリジナル ブリオッシュの製法

Sponsored by  
Les Ambassadeurs du Pain du Japon

Cooperated by  
Les Ambassadeurs du Pain

➤➤➤®レスペクチュスパニス製法は  
レストラン、パティスリーでも作成しやすい製法です



### 日時

2024年10月21日 仕込み、保管場所温度等  
講習・・・①  
12時(予定)～16時

10月22日 製造実技講習・・・②  
9時30分～16時

### 会場

ツジキカイ 堂島ラボ  
大阪府大阪市北区堂島浜2丁目2-2 8

### 会費(税込)

#### 一般

①のみ(21日)	5,000円
①(21日)+②(22日)	30,000円
②(22日)のみ	25,000円

#### 会員

①のみ(21日)	無料
①(21日)+②(22日)	20,000円
②(22日)のみ	20,000円

\*公開準備①はランチ無しとなります  
\*お支払いは当日現金・クレジットカードにて  
\*問い合わせ [contact-form@ambassadeursdupain.jp](mailto:contact-form@ambassadeursdupain.jp)



**Thomas Planchot**  
[MOF boulanger]



**Alexandre Laumain**  
[MOF boulanger]

申し込みは右記QRコードよりお願いいたします

<https://form.run/@everich-DTiKLS1HRi1iEKUOy8CO>



# Thomas Planchot

トマ プランショ 氏

- アンバサドールデュパン理事
- MOF(国家最優秀職人章)
- マスターブーランジェ 優勝
- クープデュモンド・ドラ・ブーランジェリー 優勝
- 技能五輪国際大会 金賞
- フランス  
Boulangerie planchot  
グランシェフ

\*MOFとは  
フランス国家最優秀職人章の略称で、高度な技術を持つ職人に授与されるフランス国家の称号

## Instructor Biography

講師略歴

世界にネットワークのあるレ・アンバサドール・デュ・パン  
世界最高峰のパンを創る フランスMOFによる講習会  
準備①から参加可能です ご参加お待ちしております。

<https://form.run/@everich-DTjKIS1HRj1iEKUOy8CQ>

お申込みはコチラから



アレクサンドル ローマン氏

- アンバサドールデュパン 理事
- MOF(国家最優秀職人章)
- 元ブルゴーニュの三ツ星レストラン  
シェフブーランジェ
- 第8回モンディアルデュパン  
フランス代表
- 第4回  
ベストオブモンディアルデュパン優勝



## Alexandre Laumain