



Membres de l'Ordre du Mérite Agricole au Japon

フランス農事功労章協会 (MOMAJ)

2025年度 第一回テロワールアカデミー

～郷土菓子＆ワインを楽しむアフタヌーン会～

オリジナル郷土菓子(3種)とワイン(3種)またはスペシャルノンアルコールドリンク

フランス農事功労章協会 (MOMAJ) では、フランス食文化の日本国内での発展のために、年間を通じてさまざまな催しを開催しています。フランス地方の食文化にフォーカスする「テロワール部門」は今回、郷土菓子をオードブルからデザートへの流れに見立て、ペアリングのワインをチョイスしました。郷土菓子にまつわるお話を聞きながらのアフタヌーンとワインをお楽しみください。



※画像はイメージです

講師（菓子）：寺井則彦 / エーグルドゥース
MOMAJ副会長

調理師学校卒業後、「ルノートル」「ラミデュパン」を経て渡欧。
「トリアノン」「ダム」「ジャック」「ジャン・ミエ」にて研修後、「ル・コルドン・ブルー」パリ校・東京校にて教鞭をとる。「オテル・ドゥ・ミクニ」のシェフ・パティシエを経て、2004年2月「エーグルドゥース」を開店。
2003年クーブ・デュ・モンド・ド・ラ・パティスリー部門にて第2位入賞。
クーブ・デュ・モンド・ド・ラ・パティスリー日本チーム団長を3度務める。
2018年フランス共和国農事功労章シュヴァリエ受勲。



講師（ワイン）：伊藤道彰 / 株式会社円居

家業のレストラン業を三兄弟で継ぎ、京都を拠点に東京・大阪・名古屋でフランス料理、イタリア料理、洋食など、現在19店舗を経営。京都市・中学校にて食育授業やプロ向けの料理講習会も行。ドラマ「科捜研の女」の料理監修等も手掛ける。
日本ソムリエ協会認定 ソムリエ資格取得
ドイツワイン・名誉ケナー資格取得
2012年 第23回世界料理オリンピックナショナルチーム 銀、銅メダル獲得
2018年 第5回フレールエーベルラン杯 国際レストランコンクール準優勝

開催内容

- 日時：2025年7月2日（水）15時より
受付開始：14時30分
- 場所：ザ ロイヤルパークホテル京都三条
地下1F サラール・チエ
<https://www.royalparkhotels.co.jp/the/kyotosanjo/>
- 参加費：お一人様8,000円
（消費税・サービス料込）
★エーグルドゥースのお菓子のお土産付き
- 定員：40名（申込み先着順）

申込方法

下記フォームまたはQRよりお申込みください。
<https://forms.gle/TUrQ6vxpdF1hRYbm6>



送信より24時間以内（平日）に、メールにて参加費の振込先をお知らせいたします。
このお支払いをもってお申込み完了とさせていただきます。

【キャンセルについて】

前日は所定料金の75%、当日は100%を申し受けますこと、予めご了承くださいませようお願いいたします。

協賛：(株)アンディゴ ニナス・マリー・アントワネット・ジャパン (株)

お問い合わせはフランス農事功労章協会 (MOMAJ) 事務局まで：info@momaj.jp

～フランス農事功労章協会 (MOMAJ) とは～

フランスの農事に貢献をした人に授与されるフランス農事功労章。日本におけるフランス農事功労章の受章者を中心として、その趣旨に賛同する個人および企業の有志の団体です。フランス食文化とその魅力を、日本においてより広く深く伝えるために活動しています。