



Membres de l'Ordre du Mérite Agricole au Japon

フランス農事功労章協会 (MOMAJ)

2025 年度 菓子講習会のご案内

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行っています。料理・製菓・サービスの講習会部門による今年度の「菓子講習会」は、今年 1 月に行われた「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2025」で、日本チームを率いてみごと優勝を果たした富田大介氏をゲスト講師に迎え、MOMAJ 寺井則彦副会長とともに、『世界から注目される日本のパティスリー』をテーマに開催します。

2025 年度 菓子講習会『世界から注目される日本のパティスリー』

日時： 2025 年 10 月 8 日（水）13:00～17:00（受付開始：12:30）

会場： ドーバー洋酒貿易株式会社 本社 1 階 セミナーホール

<https://www.dover.co.jp/company/access.html>

参加費：7,000 円（税込み） * 当日現金にてお持ちください。

定員： 120 名 * 申込み先着順

内容： デモンストレーションおよび試食 * 各講師 2 品

主催：フランス農事功労章協会 協力：ドーバー洋酒貿易株式会社、中沢乳業株式会社

富田 大介 パティスリー・カルチェ・ラタン オーナーシェフ



美術大学卒業後、2000 年「オテル・ドゥ・ミクニ」でパティシエとしてのキャリアをスタート、05 年より「エーグルドゥース」スーシェフ。15 年「パティスリー カルチェ・ラタン」シェフに就任するまでの間、国内外の数々のコンクールに入賞を果たし、フランスパリで行われたシャルル・ブルースト杯総合優勝（08 年）、クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー準優勝（13 年）チョコレート部門最優秀賞など実績を重ねる。25 年開催のクープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリーでは団長として日本チームを優勝に導いた。

https://www.instagram.com/patisserie_quartierlatin/

<https://quartier-latin-online.shop/>

寺井 則彦 パティスリー・エーグルドゥース オーナーシェフ | MOMAJ 副会長

調理師学校卒業後、「ルノートル」「ラミデュバン」を経て1990年渡仏。アンジェ「トリアノン」を経て、ベルギー「ダム」、アルザス「ジャック」、パリ「ジャン・ミエ」にて研鑽を積み、「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「エーグルドゥース」をオープン。05 年ルレ・デセール・インターナショナル、08 年アカデミー・キュリネール・ド・フランスに入会。クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリーでは自らの第 2 位入賞（03 年）の他、3 度日本チーム団長を務める（13/15/17 年）。18 年フランス共和国より農事功労章シュヴァリエ章を受勲。

https://www.instagram.com/patisserie_aigredouce/



【お申込み】 下記 URL または QR コードより、所定のフォームでお送りください。

<https://forms.gle/vBuwH2BGhg7BAwmR9>

【個人情報の取扱について】

本申込書にてご提供いただく個人情報につきましては、当会が責任を持って厳重な管理体制の元で保持し、ご本人様に無断で第三者に開示することは一切ございません。



【本件お問い合わせ先】

フランス農事功労章協会（MOMAJ）事務局 info@momaj.jp