

2026 JCA 全国講習会 滋賀会場 乳製品と加工原材料

- 日 時 2026 年 9 月 1 日 (火) AM.10:00 ~ PM.4:00
○会 場 吉田産業株式会社 2F 講習会場
〒601-8144 京都市南区上鳥羽火打形町 229 TEL.075-681-7281
*駐車場は御座いません。公共交通機関をご利用ください。
○講 師 公認技術指導委員 ^{あかさき}赤崎 ^{てつろう}哲朗 氏

【プロフィール】

1975 年京都府出身。「ホテル日航大阪」「ホテルグランヴィア京都」を経て「名古屋マリオットアソシアホテル」に入社し、修業を重ねた後、2014 年に「大阪マリオット都ホテル」ペストリー料理長に就任する。2021 年には自店「Philo&Co.」をオープンし、現在に至る。
ジャパン・ケーキショー東京 味と技のピエスモンテ部門 連合会会長賞・グランプリ (2007 年)
第 16 回ルクサルド・グラン・プレミオ 優勝 (2009 年)
クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー準優勝 (2013 年) 等の受賞歴を持つ。

- 受講料 会員: 5,000 円 非会員: 7,000 円 ※テキスト、昼食代含む。お土産付き。
○お問い合わせ先 滋賀県洋菓子協会 事務局 担当/田尾
〒520-0806 滋賀県大津市打出浜 3-7 滋賀県菓子工業組合内
TEL. 077-510-0711/FAX.077-510-0712/メール: ca-shiga@arrow.ocn.ne.jp

- 申込締切日 8 月 24 日 (月) 必着
○定 員 80 名 ※定員になり次第、締切とさせていただきます。
○主 催 一般社団法人 日本洋菓子協会連合会/滋賀県洋菓子協会
○後 援 中沢乳業株式会社/近畿ブロック協議会

2026 JCA 全国講習会 滋賀会場 乳製品と加工原材料

申込みは滋賀県洋菓子協会公式 LINE からとなります。
下記の QR コードよりお申込みください。



申込締切日 8 月 24 日 (月)

※当日は会場内の温度を低く設定しますので、羽織るものなどご持参下さい。