

2003年3月号

<p>特集</p>	<p>定番商品再発見 第5章 プリン 春を装うプチガトー2</p>	
<p>特報</p>	<p>2003ケーブ・ド・モンド・コンクール 日本チーム、2大会連続で堂々の2位入賞 2003年社団法人日本洋菓子協会連合会新年懇親会開催 2002クリスマス・レポート 第10回内海杯技術コンクール開催 ルクサルド・グランプレミオ 本選作品プチ・ガトー・レシビ ジロラモ・ルクサルド社輸出部長補佐マッテオ・ルクサルド氏インタビュー</p>	
<p>表紙の物語(ルージュ・ダムール)</p>	<p>二葉製菓専門学校 永宗善昭</p>	
<p>経営BOX</p>	<p>この店・この経営 GATEAUX SCOPE</p>	<p>ル・ブラン 茨城県水戸市 専門店に求められるもの ル クール ビュー 東京都杉並区/モンペリエ 千葉県市川市 商品開発発想法3 メモのすすめ ホワイトスペース代表マーケティングコンサルタント 山本候光</p>
<p>連載</p>	<p>若手技術者のためのショーケースの人気商品「菓子の樹」 さつまいものおやつ 仕込みから仕上げまでの基本のテクニック8 メレンゲのABC(上) 基本のメレンゲ トップ・パティシエ/パティシエールによる最新技術セミナー01 アルザスのジャムの妖精 クリスティヌ・フェルペール チョコレート・ミュージアム1 案内人 榎前田商店代表取締役 前田重兵衛</p>	
<p>情報BOX</p>	<p>情報バラエティ</p>	<p>オープン パティスリー・モンクール 第28回現代フランス製菓技術特別講習会受講生募集 エコール・クリオロ新年度講座決定 東京ギフトラッピングテクニカルスクール2003年前期受講生募集開始 第4回カリフォルニア・レーズン料理&デザートコンテスト作品募集 イル・ブルー・シュル・ラ・セーヌの1年 講習会開催 (シャンソンと菓子の会)第21回「パリの屋根の下」と「ロマンス」 ボワロン社がばちゃビューレ「ポティロン」 素材を重視した斬新なテイストが話題のアイスクリームショップ(KOSEN) 本格的な紅茶を手軽に安く提供する専門店(ヴィクティエー深川ギャザリア店) ハワイアンフード ロコモコをファストフードスタイルで提供(ロコ・ロール原宿店) 厳選した紅茶をセルフサービスで提供するグリーンティショップ(クーツグリンティエー神谷町城山ヒルズ店) 東京の新スポット「カレッタ汐留」がオープン 食品の安全性 主婦の8割が「不安」と回答 協会ニュース 平成14年度第5回常務理事会開催(連合会) 賛助会員と常務理事との懇親会開催(社団法人愛知県洋菓子協会) 業界ニュース カリフォルニア・レーズン協会プレスミーティング開催 BOOKS オーボン・ヴェータン河田勝彦の菓子 ベーシックは美味しい 河田勝彦 5人のパティシエによる 寒天で作る洋菓子創造 高木康政、永井紀之、本間 淳、本橋雅人、山本光二 展開するチョコレート 柳 正司 弓田亨のフランス菓子 弓田 亨 フランス菓子店「イル・ブルー・シュル・ラ・セーヌ」の生菓子教室 椎名真知子</p>
<p>第31回グランプリ・インターナショナル・ドゥ・パティスリー・マンダリン・ナボレオン2003 日本国内大会案内(連合会)</p>		