

特集	バタークリームで決めるバリエーションの追求 基本のパターンと製法のポイント/バタークリームの風味を活かしたアントルメとプチガトー	
	若手パティシエ/パティシエールが伝える ヨーロッパの風	
特報	内海会ジュニア技術コンクール	
表紙の物語(ソフィア)	国際製菓専門学校 井上幹宏	
連載	モンマルトルの赤い屋根の下 番外編 バリの製菓学校で学ぶ	
	若手技術者のためのショーケースの人気商品「菓子の樹」 栗のミルフィーユ	
	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3 店の雰囲気演出家 ローラン・ダニエル	
	チョコレート・ミュージアム3 案内人 榎前田商店代表取締役 前田重兵衛	
経営BOX	この店・この経営	シューベルト 千葉県茂原市
	GATEAUX SCOPE	店の主張を顧客に伝える サンタムール 茨城県守谷市/パティスリーシュクレ 新潟県六日町
	商品開発発想法5 情報源 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	
情報BOX	情報バラエティ	クープ・ド・モンド日本代表選手2位入賞を祝う会開催(連合会)
		第4回アメ細工技術講習会開催(連合会)
		CAレーズン協会「スペイン料理のメニュー開発セミナー」開催
		ペーカリー・ワールド・カップ(クープ・デュ・モンド)日本代表選手選考会開催
		ニコラ・ブッサン氏による「フランス伝統菓子および近代菓子講習会」開催
		「経営ゼミナール」開催(社団法人愛知県洋菓子協会)
		「洋菓子まつり」開催 青森県八戸支部(青森県洋菓子協会)
		乾燥しない121世紀の鮮度保持剤フレテック発売(榎フレテック)
		(社)日本洋菓子協会連合会のHP開設(連合会)
		マルトシルトレハロースシラップ「ハローデックス」発売(榎林原商事)
	業務用シリアル商品を販売(日本ケロッグ榎)	
	(シャンソンと菓子の会)第22回「小さなひなげしのように」と「モンマルトルの丘」	
	CAウォールナッツ・コンテスト、プレスミーティングで実施要領発表	
	「プリンスホテルEXTRA SWEETS2003」開催	
	Watching Now	百貨店食品売場の店員向けマニュアル「百貨店食品安全衛生パスポート」(日本百貨店協会)
		地場産米を使ったもちもち感が特徴のケーキ(壺屋総本店)
512通りの組み合わせのシュー・アラ・クレームを提供する専門店(シューブラン)		
レストランデザートを提供するドルチェ専門店(カノピアーノ ドルチェ)		
協会ニュース	働く女性をターゲットにした新しいタイプのペーカリーカフェ	
	パート、アルバイトの45%が「働きぶりによって賃金に差がついていない」と回答	
業界ニュース	犯罪被害者の会にチャリティー寄贈(連合会)	
	榎エフ・エム・アイより製菓用機器2種を長期無償貸与(連合会)	
	日本菓子専門学校で卒業式	
	東京製菓学校で卒業式	
トーマンフーズ榎、グランマルシェ榎と榎グランプラスに統合		
第4回Kiriクリームチーズコンクール実施(榎アルカン)		
榎柴田書店、本社移転		
2003ジャパン・ケーキショー東京 作品展開催要綱(社団法人東京都洋菓子協会)		
第2回ボワロン杯 パティシエールコンクール開催案内(連合会)		
2003全国講習会・開催日程(連合会)		
2003年度定期講習会日程表(社団法人東京都洋菓子協会)		