

2005年6月号

<b>特集</b>		日本茶へのアプローチ 洋菓子との接点を追及する
今月の表紙 「ツーガー・キルシュトルテ」 日本菓子専門学校 三浦秀一		
「2005ジャパン・ケーキ・ショー東京」作品展開催要項		
ワールドチョコレートマスターズ2005		
台湾ガトー協会創立5周年 恒例の技術コンテストに併せ、記念式典と技術講習会を実施		
第1回「アンドレ・ルコント杯コンクール」開催		
<b>連載</b>		フランス菓子発掘 7 SAUCISSON BRIOCHE 製作:木村成克
		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 17 フレデリック・ボウ
		ピエノワズリーの創造 9 若鶏砂肝と玉ねぎのマスタード風味 製作:鈴木芳男
<b>経営BOX</b>	クローズ・アップ	デカダンス・デュ・ショコラ/ミュゼ・デュ・ショコラ・テオプロマ
	ズーム・アップ	販売促進 文化力を身につける ホワイトスペース代表マーケティングコンサルタント 山本候充
<b>情報BOX</b>	<b>情報バラエティ</b>	ニュー・オープン アルカイク
		「第7回アメ細工特別技術講座」開催 講師:山浦孝一氏
		エブソン・品川アクアスタジアムオープン
		クラブ・ドゥ・ラ・ガレット・デ・ロワ講習会開催
		ADF+TSUJIデザートワークショップ開催中
		「第10回ケーブ・ドゥ・モンド」国内予選のテーマ決まる
		東京リボンラッピングスクール講座
		アメリカの加工卵を使用した洋菓子&ベーカリーセミナー
	<b>Watching Now</b>	第12回ソウル国際パン・菓子展開催案内
		品川プリンスホテルにスイーツカフェがオープン
		板チョコを好みの大きさに割って販売するチョコレート専門店
		フレッシュなフルーツを使ったジュースやケーキを提供するカフェ
	<b>業界ニュース</b>	「炭 = 癒しの空間」をテーマにした複合ショップ
		注目される脱脂粉乳の健康効果
		館を使った新しい洋菓子を提供する専門店
中越地震被災地で料理人、パティシエらがボランティア		
内海会で技術講習会受講者募集中		
新製品 「ひねりぼん」(ティーザーデザイン㈱)		
東京都も「中学生の職場体験」を本格実施、各事業者に協力の呼びかけ		
無塩焼きアーモンド、無塩焼きカシューナッツ		
訃報 太田恵久氏逝去		
2005全国講習会・開催日程		
(社)東京都洋菓子協会主催2005年度定期講習会日程表		