

特集	マジパン細工の基礎と実践 会員参加！ 技術教室 武蔵功忠氏のマジパン細工入門
LES DESSERTS 講師:ジャン・ポルディエー	
松田兼一の製菓理論 こうすれば菓子はよくなる 松田兼一氏、マジパンについて語る	
ちょっと気になるこのお店 Patisserie De La Table	
チョコレートの話 25 豆から製品になるまで 日新化工株式会社 石山芳樹	
ハチミツについて 最終回 成分と効用 小川俊明	
夏場対策 ドライ・アイスの知識	
100円ケーキを考える	
洋菓子店と食品衛生(3) 新宿保健所衛生課 駒井嘉明	
洋菓子に使われる新しいタイプの「ペクチン」 草地道一	
わたしの美味礼賛「麗蘭味」 大久保要夫	
協会訪問	佐賀県洋菓子協会
インタビュー	株式会社池伝 代表取締役 池田伝三氏に聞く
研究部試作会作品	
研究シリーズ101	ムース 13 桑原清次
シリーズ	パンと発酵菓子 64 大橋忠実 丸かじりフランス語 3 樫山文男 ホテルのパティシエとデザート菓子 オリエンタルホテル 中井見鶴
ミニコミGateaux	私の作ったケーキ MOBAC SHOW大阪 来年3月韓国ソウルで「韓国食品機械展」開催 この夏のテイクアウト用には水 氷の保冷作戦 ロスなく、安価で安心 南洋果物カクテル、NoaNoa,UpaUpa,BoraBora新発売 ヒューブライン グラン・マルニエ創業100周年記念ボトルとグラン・マルニエ・コルドン・ルーシュ200mlサイズを新発売 丸かじりフランス語の執筆者樫山文男氏、4月から外国語学校教師に フジサニーブラザでドイツ人講師、D.ウンターコフラー氏招聘 BOOKS 'ヨーロッパ 続・美食の殿堂' BOOKS 'ザ・グッド・クック Dessert' BOOKS 'パリの魚料理' LE DUC著
NEWS	ゴールド・メダル、フランス人2名に授与(連合会) 賛助会員懇談会開催(連合会) 第1回全国洋菓子店技術コンテスト大会第4回実行委員会開催、大会の骨子案決定(連合会) 観覧会に木元重徳名誉会長が招かれる(連合会) 洋菓子スプリングスフェスティバル開催(富山県洋菓子協会) 昭和57年度定時総会開催(岡山県洋菓子協会) 春の講習会、持ち寄り会を開催(徳島県洋菓子協会) 第1回全国洋菓子店技術コンテスト大会静岡県代表決まる(静岡県洋菓子協会) 第1回全国洋菓子店技術コンテスト大会予選会実施(富山県洋菓子協会) マンダリン・ナポレオンの講習会開催 マークグラフのキルシュワッサー宮内庁御用達の荣誉に輝く CAGE日本支社各種催事に出展 ミスユニバース日本代表、CAGE日本支社を訪問 PV袋を導入(日本製粉) 広島営業所を開設(平田商店) 大門精養軒の工場出火 訃報 恩田 博氏逝去
昭和57年6・7月社団法人東京都洋菓子協会定期講習会ご案内	