

1984年 6月号

特集	シーズンギフト・お中元
「捨てるものはない」ゴツェ氏のクラム活用 中	
今月の菓名から	
わたしの美味礼賛 「甘味の文化的側面について」 村上博通(歯科医師)	
「洋生菓子の衛生規範」解説 最終回 厚生省環境衛生局 南 俊作	
食中毒多発時期を迎えての洋生菓子の衛生対策 厚生省環境衛生局食品衛生課 森崎俊昭	
技術者のための生地的配合一覧表 砂糖入りペストリーの応用 竹林やえ子	
新しい食品保存法 脱酸素剤の知識	
ハンドメイド・アイスクリームを考える(2)	
ちょっと気になるこのお店 コンディトライ・オーストライヒ	
チョコレートの話 41 豆から製品になるまで 日新化工株式会社 石山芳樹	
特別セミナー 6	今好評な菓子3点
研究部試作会作品	グラス 2
シリーズ	チョコレート 第11回 製作:コンディトライ・アカデミー 武蔵功忠
協会訪問	秋田県洋菓子協会
ミニコミGateaux	私の作ったケーキ
	サントリーワインの女王コンテスト参加者募集
	コンディトライ・アカデミーからお知らせ
	保冷番屋レイキは炎天下で4~5時間、5~10 を保つ電気のいらない冷蔵庫 出張パーティー、宴会料理、デザートに最適 スルーンインターナショナルサービス株式会社で新発売 リース利用が可
	(有)浜田屋商店、使いやすさ抜群のトルテ・カッターとボール敷き新発売 プラスチック製のトルテ・カッターは2倍に使用して値段は1/2の便利物
	幻の果実、サハリン産のコケモノ(プレップ)が今、手に入る 深い紅と高い香りを利用してゼリー、ケーキが作れそう
	ネプチューン 4を讀んで洋酒雑学博士号取得 洋酒の歴史特集号
	'84東京洋菓子作品展、浜松町の東京都立産業貿易センター本館5階で6月7日(木)~9日(土)の3日間開催
	BOOKS '家庭画報BOOK、甘くないから好きライトケーキに夢中
	BOOKS 'Gegossene Zuckerfiguren Figurines en sucre coule Casting sugar figures、
NEWS	常務理事会開催(連合会)
	第4回運営理事会開催(日本洋菓子工業協同組合)
	特別講習会実施 サントリー髷後撰、洋酒を生かした洋菓子シリーズ ((社)東京都洋菓子協会)
	シェ・リュイ広尾店、オープン((社)東京都洋菓子協会)
	日本菓子専門学校第25回入学式挙行
	訃 報 矢口喜一郎氏逝去
	訃 報 田頭浅雄氏逝去
	訃 報 小倉行雄氏逝去
	池袋で「大カリフォルニア展」
	福岡支店移転(ニノミヤ物産)
	農林水産省で人事異動
	リボン食品株式会社の新社長就任 篠 純一氏
	昭和59年度6月定期講習会ご案内