AMBASSADE DE FRANCE AU JAPON
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT FRANÇAIS 関西日仏学館 Kansai
Liberté
Créativité
Diversité

Communiqué de presse
プレスリリース

2023 年 4 月 11 日　関西日仏学館

Vive la baguette! ～
バゲットの無形文化遺産登録によせて～
4 月 23 日（日）

2022 年 11 月、フランスの食生活に欠かせないバゲットがユネスコの無形文化遺産に登録されたことを受け、バゲットの楽しいイベントを開催します。
バゲットの誕生秘話からフランスのパン職人修業、そして世界コンクールまで、日本フランスパン友の会に属するプロフェッショナルによるバゲットのスペシャル・トーク！

日時：2023 年 4 月 23 日（日）　13 時～14 時 30 分
　　※ル・マルシェも同日開催

場所：関西日仏学館（京都）　1 階　稲畑ホール
　　京都市左京区吉田泉殿町 8　T.075-761-2105
入場無料・定員あり・事前のご予約をおすすめします
ご予約は関西日仏学館の WEB サイトより

3 種の小麦（フランス産・カナダ産・国産）で作ったバゲットの試食も！

主催・お問合せ：関西日仏学館（旧アンスティチュ・フランセ関西）
協力：日本フランスパン友の会

L'ASSOCIATION DES AMIS DU PAIN FRANCAIS AU JAPON

Contact presse
広報　お問合せ

関西日仏学館　広報担当：長谷川

Satoko.hasegawa@institutfrancais.jp

8 Izumidono-cho Yoshida Sakyo-ku
Kyoto 606-8301
www.institutfrancais.jp

〒606-8301
京都市左京区吉田泉殿町 8
www.institutfrancais.jp

内容:

1. フランスパンの歴史とバゲット誕生秘話
2. 日本でフランスパンを広めた人たち
3. おいしいパンとは、おいしいバゲットとは
4. こんなに違う日仏の小麦粉事情
5. フランス･ブーランジュリ修業物語
6. パンの世界コンクール”Coupe du Monde de la Boulangerie”
7. 3 種の小麦（フランス産・カナダ産・国産）で作ったバゲットの試食

※試食の数には限りがあります

・・・・・・・・・・・・・・講師プロフィール・・・・・・・・・・・・・・

・コーディネーター　続木創（Hajimu Tsuzuki）

株式会社進々堂 代表取締役社長

1982 年ミシガン州立大学経営学部ホテルレストラン経営学科卒業、同年進々堂製パン（株）入社、工場長、営業部長、開発企画部長等を歴任。2001 年より現職。
日本フランスパン友の会（L’association des amis du pain français au Japon）理事、日本アンバサドール協会（Les Ambassadeurs du Pain du Japon）理事、京都パン協同組合理事、京都府喫茶飲食生活衛生同業組合賛助商社会会長、全日本司厨士協会京都府本部賛助商社会副会長、等を勤める。

・パネラー　古﨑義丸（Yoshimaru Kozaki）

株式会社日本ガストロノミー研究所 代表取締役

2000 年パティシエとして日本ガストロノミー研究所に入社。2002 年渡仏。ル・トリアノン（アンジェ）、ル・グルニエア・パン（ブルターニュ）、アルノーラエール（パリ）などで修業を積み、パリ 15 区のル・グルニエ・ア・パンでシェフパティシエを務めた後、2007 年帰国。フランスのブーランジュリーパティスリーの文化を日本に広めることを目的に、2013 年、東京麹町にル・グルニエ・ア・パン日本 1 号店をオープン。現在はシェリュイとル・グルニエ・ア・パン、二つの異なるブランドで、ブーランジュリーパティスリー、レストラン、カフェなど都内に 14 店を構える。
日本フランスパン友の会会員。

・パネラー　出口浩二（Koji Deguchi）

株式会社ニップン　西部技術センター・センター長

1992年株式会社ニップン入社、1994年中央研究所にてパン、麺、菓子の商品開発に携わる。2002年フランスに製菓留学、2005年東部技術センター、2015年中部技術センター、2021年西部技術センター、現在に至る。フランス産小麦を使用した小麦粉の開発にも携わり日仏の小麦/製粉事情に精通。
日本フランスパン友の会協賛会員。