

製菓に欠かせない 小麦粉の世界、知って

出張授業8/31、10/22開催 スイーツ甲子園スピンオフイベント

産経新聞社と株式会社ニッポン（東京都千代田区）は、製菓に欠かせない小麦粉の世界、について技術者やパティシエから学ぶ出張授業「スイーツ甲子園 presents 小麦粉マイスターへの道！ Supported by ニッポン」を8月31日（土）に武蔵野東高等専修学校（東京都）、10月22日（火）に坂出第一高等学校（香川県）でそれぞれ開催します。



本授業は、高校生パティシエ日本一を決定する「スイーツ甲子園」のスピンオフイベント。予選や決勝に惜しくも進出できなかった生徒らにも大会の魅力を知ってもらおうと、今年度応募した2校に出向いて初めて開催します。

授業では、ニッポンの東部技術センター、西部技術センターの技術者が小麦粉の種類や成分のはたらき、製粉工程をレクチャー。種類による色合い・風味・食感の違いを感じてもらい、製菓を学ぶ生徒らに素材の理解度を深めてもらうことが狙いです。このほか「スイーツ甲子園」で審査員を務めるRyoura（リョウラ）のオーナーパティシエ・菅又亮輔氏が講師となり、ニッポンの小麦粉製品を使用したスイーツのデモンストレーションも行います。

<講師紹介>

菅又 亮輔 Ryoura（リョウラ） オーナーパティシエ

高校卒業後お菓子の世界に入り、26歳で渡仏。ノルマンディ、ローヌアルプ、アルザス、パリとフランス各地で3年にわたって修行。帰国後、「ピエール・エルメ サロン・ド・テ」にてスー・シェフを務め、エルメ氏の技術はもとより、芸術性、創造性、感性など、その奥深さを学ぶ。2007年12月「ドゥーパティスリーカフェ」オープンからシェフパティシエを務め、2010年春には2号店「ドゥーパティスリーアトウキョウ」を東京駅構内にオープン。その後、2015年に独立して「Ryoura」をオープン。第11回スイーツ甲子園から予選審査員を務める。



「スイーツ甲子園」

産経新聞社が主催し、貝印が特別協賛する、高校生パティシエ日本一を決定するイベントです。お菓子作りが大好きな高校生の皆さんの「夢」を応援していきます。