

2023年度
JESC奨励賞推薦作品審査会

PH PARIS JAPON 株式会社
ピエール・エルメ・パリ
25周年アニバーサリーパーティーの運営

食&マネジメント科

スーパーパティシエ & ショコラティエコース

磯田蒼蘭



2023年9月28日ホテルニューオータニ東京



2023年9月28日ホテルニューオータニ東京

PIERRE HERMÉ
PARIS



**1998年 ホテルニューオータニ東京に
世界第一号店をオープン**



滋慶学園8校合同プロジェクト



AGRI-TECH
FUKUOKA



AGRI-TECH
SENDAI



JIKEI College of
HOSPITALITY



TOKYO SCHOOL OF
MUSIC & DANCE



TOKYO BROADCASTING ARTS
& MOVIE COLLEGE





会場の装飾





会場の装飾



招待客1000名分のケーキの仕上げ



ピエールエルメブランドとしてのクオリティーの高さ



芸能人や有名パティシエも多数来場最終的に1100名の参加者

Fukuoka College of AgriTech and Culinary Technology



15種類のデザート

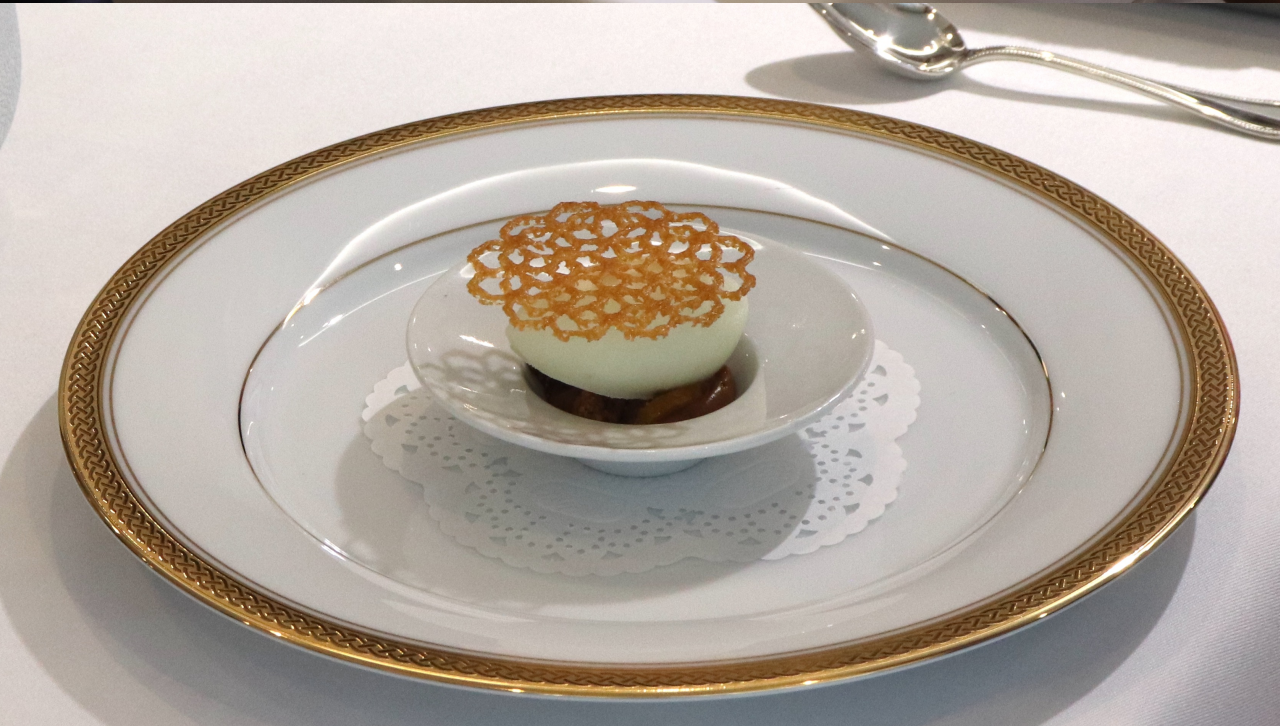




東京ホテル・観光&ホスピタリティ専門学校

ピエールエルメ パネルディスカッション & ワークショップ





質問タイム



緊張のあまりほとんど覚えていません…

さらに変化していくパティシエ業界で活躍するためには

味の本质を知ることが大事

生産者を知り素材を組み合わせる

個性を持ったお菓子を作る事ができる







これからさらに様々な素材を学び
味の引き出しを増やしていきたい



商品説明

使用食材: ピーマン
商品名: マドピー
売価 100円
原価 15.5円
原価率 15.5%
ターゲット: 40~60代



総務課 課長補佐
岡本啓二様

ピエールエルメ25周年パーティーに参加して



多くの人を魅了することが出来る
パティシエの仕事の素晴らしさ

より多くの人を感動させる事が出来る パティシエになれるように頑張ります



2023年度
JESC奨励賞推薦作品審査会

PH PARIS JAPON 株式会社
ピエール・エルメ・パリ
25周年アニバーサリーパーティーの運営

食&マネジメント科

スーパーパティシエ & ショコラティエコース

磯田蒼蘭