

パン・ド・ロデヴ in 北海道

「技術講習会」および「食べて楽しむ会」のご案内

主催：ベーカリークラブN43°

協賛：パン・ド・ロデヴ普及委員会

PAIN
de
LODÈVE



in
HOKKAIDO

6月は海からのそよ風が心地良い工房で、とびきりな時間を体験しませんか。今年で4年目を迎える「パン・ド・ロデヴの会」様とのコラボ企画が実現しますのでご案内申し上げます。

今年度より日本各地の地元団体や企業との協力でロデヴの会が開かれる事になり、大変光栄な事にその第1弾が当会との企画になりました。技術講習会は海を見渡す高台にて、ロデヴの会の技術顧問の仁瓶氏、明石氏をお迎えして開催されます。蓄熱量のある薪の窯で焼いていただくパンの味はどんな味になるでしょう。ロデヴ以外のアイテムも予定しております。

また、食べる会は、同じく忍路にある歴史的建造物である北大の臨海実験所にて開催いたします。これはもう、忘れられない1日になります。

ご予約は先着順とさせていただきますので、お申し込みはお早めどうぞ。

お申し込みは **メール：tonami.sachi@nisshin.com**

Fax：0134-64-2800

まで

2016

6月27日 [月]

受付開始 5月19日 [木] 9時より

第1部 技術講習会

〈会員限定 定員20名 他にロデヴ委員会より5名〉

9:00～15:00 (受付8:45より)

参加費：4,000円

講師：仁瓶利夫氏、明石克彦氏

会場：エグヴィヴ

第2部 食べて楽しむ会

〈定員30名 他にロデヴ委員会より10名〉

16:00～18:30 (受付15:45より)

参加費：3,500円

会場：北海道大学 忍路臨海実験所

◎ 臨海実験所での宿泊について

ご希望の方は1,500円にてご宿泊可能です。

(大部屋、男女別、朝食込み)

お問合せ メール：aigues-v@isis.ocn.ne.jp 電話：080-1888-9291

講師

仁瓶 利夫 (にへいとしお)

1947年神奈川県生まれ。1970年、株式会社ドンク入社、現・顧問。2014年8月に『ドンク 仁瓶利夫と考える Bon Painへの道』(旭屋出版)を上梓し、現在は広くパンの作り手、食べ手に生の声でメッセージを伝えるべく、全国各地の講演やセミナーで活躍中。



明石 克彦 (あかし かつひこ)

1951年生まれ。都内及び横浜で製パン、洋菓子、料理を経験の後、1987年「ベッカライ プロートハイム」を世田谷に開店。本格的欧州型食事パンや店の運営で全国から注目を浴び、日本のリテールベーカリーの理想形とされる。JPB友の会代表幹事として後進の育成に精力的に取り組む。



会場

第1部 技術講習会

N43°及びロデヴ普及委員会の会員限定
ただし、人数に限りがあるため、今回はベーカリー優先とさせていただきます。

エグヴィヴ Aigues Vives

北海道小樽市忍路1-195 ☎0134-64-2800
(JR「小樽駅」から北海道中央バス、忍路下車 徒歩10分)

第2部 食べて楽しむ会

どなた様も参加可

北海道大学 忍路臨海実験所

北海道小樽市忍路1-460
(JR「小樽駅」から北海道中央バス、忍路下車 徒歩20分)

第1部・第2部ともに当日の連絡先 ☎080-1888-9291(丹野携帯)

お申し込み方法

1. 次の項目を明記して、メールまたはFaxにてお申し込みください。

- ① お名前と、会員の方は会員の区分
- ② ご希望の会

メール: tonami.sachi@nisshin.com
Fax: 0134-64-2800

2. 折り返し銀行口座番号をお知らせしますので、会費をお振り込みください。

- 会費入金後のご返金は承ることができませんので、ご了承ください。
- 24時間を過ぎて返信がない場合はメールの不着が考えられますので他の連絡手段を明記して、再度ご連絡ください。
- 土・日を挟んだ場合、通常より返信が遅れる場合もございます。
- ご連絡はメールまたはFaxで。

* 今回は定員の関係でご予約は先着順とさせていただきます。
ご予約が確定した方には折り返しご連絡いたしますので、ご連絡が届いた後に会費をお振込み願います。

パン・ド・ロデヴって、どんなパン?

南フランス、ラングドック地方にあるロデヴという町が故郷です。これをフランスのMOFジャック・スイヤ氏が日本人の仁瓶利夫氏(ドンク顧問)に教え、その仁瓶氏が日本人の味覚に合うようレシピをブラッシュアップした「ロデヴ地方のパン」です。

外皮はガシッと歯ごたえがありながら、中はたっぷりの水分を含んで驚くほどしっとりとしています。

米食文化になじんだ日本人の食事にあい、常温でも日持ちする、消化に良い、など、いいところがいっぱいです。



Pain de Lodève



パン・ド・ロデヴ普及委員会って?

第二のフランスパンブームを感じさせるこのパンが、様々な場所でさまざまにアレンジされて広まる時、この最初の美味しさ、上質さを維持してほしい、と願って立ち上がった会です。

創設メンバーは食べ物記者、ライター、編集者、食べ物業者などロデヴを食べて惚れた有志で成り、技術顧問に仁瓶利夫氏、明石克彦氏、金林達郎氏をお願いしています。

もともとコアな存在だったロデヴの食べ手が健全に増えることで、作り手も増えると信じて全国で「食べる会」を開催しています。あわせて、食べて各自の地元でロデヴを作るパン屋さんが増えてほしいとの願いから、「技術講習会」も開催しています。

会の活動は、10年限定(2012年10月スタート)とし、いま、4年目にはいっています。

パン・ド・ロデヴの会 会員募集中!

「食べて楽しむ会」はどなたでも参加できますが、会員となって応援していただける方を常時募集しています。他にも、パン業界の方に向けての会員制度があります。詳しくは事務局までお問い合わせください。

「食べるよ会員」……………食べてくださる方々

「作るよ会員」……………作って店頭で販売して下さる方々

「支えるよ会員」……………材料、設備、情報発信などでご協力いただける団体、企業