



だれかを想う。
またつくりたくなる。

和泉光一シェフの講習会について

株式会社タイセイ（本社：大分県津久見市、代表取締役：佐藤 成一、以下：タイセイ）が運営しております、お菓子・パン材料のポータルサイト「cotta」(<http://www.cotta.jp/>) は、代々木上原の大人気のパティスリー「ASTERISQUE」のオーナーシェフである、和泉光一シェフの講習会を開催いたします。店頭で人気のケーキのレシピをご披露いただきます。シェフならではの素材の組み合わせもお楽しみに。是非、目の前でシェフの技を盗んでください。

講習会告知ページ <http://www.cotta.jp/event19.php>

■ 和泉光一シェフについて



1970年愛媛県生まれ。

実家が和菓子屋であるため、幼少の頃からお菓子や料理に興味をもつ。

日本菓子専門学校卒業後、「成城アルプス」「花とお菓子の工房フランス」を経て、2000年、東京・調布の名店、「サロン・ド・テ・スリジェ」のシェフ・パティシエに就任。数々のコンクールに出場し、メダルを受賞。日本を代表するパティシエとなる。

2012年「ASTERISQUE」をオープン。

華やかなコンクール受賞歴

2000年 第8回内海杯コンクール グランプリ

(クーブ ド フランス日本代表予選金賞)

2001年 第9回内海杯コンクール グランプリ

(アンテルナショナル・ドゥ・ラ・ショコラトリ日本代表予選銀賞)

2002年 第10回内海杯コンクール グランプリ

(クーブ ド フランス日本代表予選優勝)

2003年 第19回 クーブ ド フランス ベスト8入賞

2003年 第11回内海杯コンクール グランプリ

(アンテルナショナル・ドゥ・ラ・ショコラトリ日本代表予選優勝)

2004年 クーブドゥモンドゥラパティスリー国内予選

飴細工・アントルメショコラ部門 準優勝

2005年 ワールドショコラマスターズ日本代表、総合3位。

アセットセール部門 優勝

2006年 ワールドペストリーチームチャンピオンシップ

WPTC日本代表キャンプテン 準優勝

チョコレートピエス部門 優勝

2008年 ワールドペストリーチームチャンピオンシップ

WPTC日本代表デグスタシオン部門代表 総合準優勝

■ 講習会詳細

● 開催日時

2016年9月21日(水)13:00～16:00(受付 12:30～)※終了時間は前後する可能性があります。

●デモンストレーションするレシピ

ケイク スカーレット、ふわふわシフォン、アプリコ ジャスマン(デモンストレーションの後にご試食をご用意しております)

●お土産

製菓用太白ごま油 200g(シフォンケーキで使用)

●会場

ドーバー洋酒貿易 キッチンスタジオ 東京都渋谷区上原 3-43-3

●ご協賛

ラ・フルティエール・ジャポン
竹本油脂株式会社
ドーバー洋酒貿易株式会社

● cotta について

cotta (<http://www.cotta.jp/>)とは国内最大級のお菓子・パン作りのための専門サイトです。運営元のタイセイは、全国のお菓子屋向けにラッピング資材を販売する卸事業を行っており、cottaはそのBtoCサイトとして 2007年に開設されました。cottaの魅力は幅広いアイテム数と、旬なトレンドの提案力。レシピ系コンテンツも豊富で、有名パティシエや、お菓子研究家、カスマブローガー、インスタグラマーなどを起用して、様々な層に受けるレシピを発信しています。

購入会員数	330,000人
月間PV	1,300万PV
月間UU	90万PV

※2016年2月時点

● 会社概要

商号 : 株式会社タイセイ (東証 3359)
 代表者 : 代表取締役 佐藤成一
 所在地 : 大分県津久見市上青江 4478
 資本金 : 640,597 千円
 事業内容 : 製菓食材及び食品包装資材の販売
 HP : <http://www.taisei-wellnet.co.jp/index.html>

