

11/16(金)

九州サークル

ダックワーズの生みの親

フランス菓子 16区  
オーナーシェフ

三嶋 隆夫 氏

S・Yサークル初登壇!

フランス菓子16区 オーナーシェフ

三嶋 隆夫 氏

パリ16区の菓子店「ARTHUR」のシェフを務められていた1979年に考案したのが「ダックワーズ」。三嶋氏の考案したダックワーズの評判は、フランスにも及び、その味に惚れ込んだフランス菓子店「ル・トリアノン」のオーナーシェフ ギャロワイエ氏は、はるばる福岡へやって来たほどです。本場フランスのパティシエも唸らせるダックワーズは、博多だけではなく日本を代表するお菓子として多くの人に愛されています。

品質・佇まい、16区の全てに三嶋氏の生き方・考え方が詰まっています。お菓子に真摯に向き合う三嶋氏の貴重なお話を聞ける大切な機会です!



■ タイムスケジュール

会場: 西鉄ソラリアホテル

住所: 福岡県福岡市中央区天神2丁目2-43

TEL: 092-752-5555

第一講座 13:00~14:30 フランス菓子 16区  
オーナーシェフ 三嶋 隆夫 氏

質疑・応答 14:30~14:45

休憩・ご案内

第二講座 15:15~17:00 株式会社S・Yワークス  
代表取締役 佐藤 芳直

懇親会 17:30~19:30 ※会場と会費については決まり次第  
お知らせします。

★タイムスケジュールにつきましては当日  
一部変更になる可能性もございます。

■ プロフィール

昭和19年生まれ。福岡市出身。

小、中、高校と野球少年として育つ。スポーツマンの反面、母親の作る料理に興味を持ち、かたわらで手伝うような子供だった。

大学卒業後は帝国ホテルに入社、菓子職人としての礎を築く。結婚後は夫婦で渡欧。スイスのルツェルン、南仏ニース、フランスのパリと四年余にわたり菓子職人としての修業を重ねる。パリでは大女優のカトリーヌ・ドヌーブなどを顧客にもつ16区にある洋菓子店「アクトール」で日本人初のシェフを務める。

1980年帰国。翌年故郷の福岡市で「フランス菓子16区」をオープン。店名は共にヨーロッパ修業時代を過ごした淳子夫人の命名によるものである。以来30年間一切多店舗化せず、一店舗のみで「自分の作ったものは自分の目の届く範囲で売る」「鮮度を一番大切に」というポリシーを貫いている。今や日本全国は言うに及ばず、お菓子の本場フランスでも人気の高いダックワーズが三嶋隆夫氏の考案により創られたお菓子であることは広く知られている。

今や定番となったダックワーズの考案 他で厚生労働省 平成19年度「現代の名工(卓越した技能者)」受章。

下記にご記入の上、022-722-1770 へ、FAXにてお送り下さい。

御社名	ご参加者お名前 ( )	懇親会参加
ご参加者お名前 ( )	ご参加者お名前 ( )	懇親会参加
連絡用TEL	※参加料金 (1名様) 32,400円	
連絡用FAX	※北海道・東北・東京・関西サークル会員様は10,800円	
	※九州サークル会員様は無料で受講頂けます。	
	※S・Yサークルの会員様の企業社員様は27,300円 ※税率は全て8%	