

平成26年度 日本料理アカデミー研修会

テーマ「和食 おもてなしの手ほどき」
第2回 ～ 和食におけるデザート～

❖日時：平成26年10月24日（金）14時～16時

❖講師：藤田 怜美 氏

Satomi Fujita by KAMEYA YOSHINAGA

❖会場：ラ・キャリエール 7F デモルーム


（京都市中京区河原町三条上ル）

❖会費：500円 ❖定員：60名 ❖締切：10月5日（日）

※日本料理アカデミー事務局へ

メール（office@culinary-academy.jp）または

FAX（075-241-4168）にてお申込みください。



2002年 辻製菓専門学校フランス校進学
ショコラティエ A la jaysinialにて研修
2003年 南青山ナリサワにて勤務
2005年 渡仏。2つ星レストランLes Pyrenees勤務
2006年 2つ星レストランLe Relais LouisXIIIで
シェフパティシエとして勤務
2008年 フランスのデザートコンテストで4位入賞
2010年 パリの和菓子の研修会に参加、和菓子
に感銘を受ける。
その後、帰国。フランスでのパティシエの経験を
活かし、亀屋良長にて
"Satomi Fujita by KAMEYA YOSHINAGA" をスタート。



和菓子の試食あり♪
お楽しみに!!

Profil de Satomi Fujita