



2010年6月吉日

Immediate Release

報道関係者各位

～ 『菓子工房 オークウッド』横田 秀夫パティシエによる ～
【2010 アメリカの乾燥卵を使用した洋菓子セミナー】
9月1日に開催決定！

アメリカン・エッグ・ボード、アメリカ家禽鶏卵輸出協会では、『オークウッド』の横田秀夫氏を講師に迎え、プロの方々を対象に「2010 アメリカの乾燥卵を使用した洋菓子セミナー」を9月1日（水）、東京本社 of イワセ・エスタで開催いたします。

毎年好評のアメリカ産加工卵のセミナーのなかで、とくに人気が高かった洋菓子のセミナーを3年ぶりに実施することになりました。
注目を集めている「和素材を使った洋菓子」をテーマに、横田シェフならではの乾燥卵の使い方、また和の素材を用いる秘訣や面白さについての伝授していただきます。また、キューピータマゴ営業本部次長市村司氏による加工卵についての説明に加え、使用するメリットや安全性について講演もおこないます。

乾燥卵は、長期の常温保存の可能性、徹底した殺菌による安全性に加え、風味や品質が殻付き卵と比べて遜色なく使用できることなどの利点により、さらに需要は増加しています。

■セミナー概要■

- 開催日時： 2010年9月1日（水） 13:00～16:45（予定） <試食・テキスト付>
- セミナー名：「2010 アメリカ産乾燥卵（全卵・卵黄）を使用した洋菓子セミナー」
第1部 「乾燥卵のメリット・安全性」についての講演/ キューピータマゴ株式会社
第2部 『菓子工房 オークウッド』横田秀夫氏による実演セミナー
- 対象： パティシエ、洋菓子店・ベーカリー店勤務者、メーカーの開発者、洋菓子業界関係者
- 定員： 120名
- 場所： （株）イワセ・エスタ 東京本社 （東京都大田区南六郷 3-11-1）
- 後援： アメリカ大使館 アメリカ大使館農産物貿易事務所（予定）

【横田秀夫シェフ】

東京プリンスホテル・銀座パティスリードレカン・東京全日空ホテルを経て、パークハイアット東京のオープンから10年間エグゼクティブパストリーシェフを務める。2004年5月『菓子工房 オークウッド』（春日部）を開業。また、2005年から『ミキモトラウンジ』（銀座）のプロデュースも手掛けている。国内外、数々の受賞歴があり、2003・2005年洋菓子ワールドカップ「クープドモンド」日本チームの団長兼国際審査員を務める。

*セミナーのご案内状、および申し込み書に関しましては、後日あらためて送付いたします。

【本リリースに関するお問い合わせ】

アメリカ家禽鶏卵輸出協会 [(有)モティックス内] 担当：安成・中宮
〒107-0062 東京都港区南青山1-26-4-7C Tel: 03-3403-8288 Fax: 03-3403-8289
E-mail: info@usapeec-jp.com