

プロに学ぶ!

境の焼き菓子店の

美味しいスコーン作り



9月16日 [月・祝]
15:00 ~ 17:00

武蔵野プレイス地下2階クラフトスタジオ

焼き菓子の人気店 Baked up kyoko のオーナーパティシエの一見さんを講師にお迎えし、最高に美味しいスコーンの作り方を学びます。またワークショップの中では講師の一見さんの青少年時代や現在のお仕事に就かれた経緯、お仕事をする上で大切にされていることなどをうかがいます。

お菓子作りが好きな方はもちろん、お菓子を食べるのが好きな方、将来どんなことをしようかと考えている方など、皆さんのご参加をお待ちしております。

対象 中学生以上の青少年 [20歳になった年の年度末までの方]

定員 10名 [応募者多数の場合は、武蔵野市在住・在学・在勤を優先し抽選]

参加費 無料

申込 チラシ裏面の参加申込書の内容をご確認のうえ、いずれかの方法でお申込ください。

■メール gr-youth@musashino.or.jp

■窓口 武蔵野プレイス地下2階スタジオ受付に参加申込書を提出。[水曜休館]

申込期間 7月29日 [月] ~ 9月1日 [日]

会社勤務を経て渡英、コルドンブルー・ロン
ドン、ナショナルベーカリースクールで製
パンを学ぶ。その後、ウエストミンスター
カレッジで洋菓子・製パンを学び、パティ
スリーシェフディプロマを取得。帰国後、
ホテル、カフェでデザートメニューの開発
・指導をつとめ、2003年に渡仏。パリの
ホテルリッツでパティスリーディプロマを
取得。帰国後は「丸ビルマンゴツリー東京」
、品川と銀座の「シンガポール・シーフード
・リパブリック」ほか数多くのレストランの
デザートメニュー開発・指導にあたり、都
内青山と大森でお菓子とパンの教室を主宰。
その後、焼き菓子店 Baked up を武蔵野市
にオープンする。



撮影 湯浅 立志

焼き菓子店 Baked up Kyoko オーナーパティシエ

いちみ きょうこ
一見 恭子

参加申込書

①講座名 プロに学ぶ！境の焼き菓子店の美味しいスコーン作り

②氏名（フリガナ）

③生年月日

④住所

⑤メールアドレス

⑥電話番号

⑦在学・在勤先名

（中学・高校・大学・専門・その他）

⑧食物アレルギー（有・無） 小麦・乳

※上記以外の食物アレルギーをお持ちの方は、該当する食品名をご記入ください。

（ ）

⑨参加を希望した理由

（ ）

※スタッフ記入欄 日付：

受付者：

送受信確認：

キリトリ

プロに学ぶ！

境の焼き菓子店の 美味しいスコーン作り

申込方法

参加申込書の内容をご確認のうえ、いずれかの方法でお申込ください。

■メール gr-youth@musashino.or.jp

市立学校から貸与されているタブレット端末での申込は、送受信に不具合が発生するため他の端末からお申込みください。

日付 令和6年9月16日（月・祝）

時間 15:00～17:00

場所 武蔵野プレイス地下2階クラフトスタジオ

対象 中学生以上の青少年 [20歳になった年の年度末までの方]

定員 10名 [応募者多数の場合は、武蔵野市在住・在学・在勤を優先し抽選]

■窓口 武蔵野プレイス地下2階スタジオ受付に参加申込書を提出〔水曜休館〕

申込期間 7月29日〔月〕～9月1日〔日〕

抽選結果 9月7日〔土〕以降に申込をされたメールアドレスに当落通知をお送りします。

（メール環境のない方は、郵送にてお送りいたします。）

問合せ 武蔵野プレイス青少年活動支援担当
TEL 0422-30-1902

[主催] 公益財団法人 楽しむ、出会う、わかちあう
武蔵野文化生涯学習事業団

