

北アルプス山麓ブランド新規認定品を使用した  
絶品スイーツを実演開発！

第2回

# 北アルプス山麓 スイーツ研修会

2024年9月4日(水) 11:00～

すずの音ホール



©JA Zennoh Nagano



## ○内 容

スイーツの本場パリで経験を積むなどの輝かしい経歴を持つ地元出身パティスリーシェフが実演製作したスイーツの試食を通じて、「黄金桃（松川村）」・「ガーデンハックルベリーのジャム（池田町）」の魅力とスイーツへの活用について研究します。

## ○参加申込（締切済）

定員20名 参加費1,000円  
裏面の参加申込書にご記入の上FAXでお申し込みください。（電話、メール等でも承ります）

## 講師のご紹介

ANAホリデイ・インリゾート信濃大町くろよん  
製菓責任者 白澤 朋子 氏

松川村生まれ。本場パリの料理教育機関ル・コルドン・ブルーを経て、パリ市内の3つ星レストランなどで3年間修業。代官山ル・コルドン・ブルー東京校主任テクニカルアシスタントを8年間務め、2010年には北フランス市のオーガニックレストランのオープニング責任者兼シェフを担当。現在はANAホリデイ・インリゾート信濃大町くろよんの製菓責任者として商品開発及びコンサルティング活動等に従事。



## 同時開催！

### 北アルプス山麓スイーツ販売会

2024年9月4日11:00～14:00  
(売切れ次第終了)

すずの音ホール 1階

これまでに認定された北アルプス山麓スイーツが多数集結！  
ここでしか食べられない逸品をぜひ、ご賞味ください。

審査会で認定を受けた北アルプス山麓スイーツ(抜粋)  
※当日販売になるとは限りません。

自然酵母と石窯パンbunga

どらやきCona



池田町ふるさとの味開発研究会

さいろいポケット

世界レベルの山岳観光地である北アルプス山麓を輝かせるために、令和3年度から「食の王国 北アルプス山麓物語づくり」に取り組んできました。これまで、「スイーツ」「こめカレー」「おむすび」とテーマを決め、北アルプス山麓地域の素晴らしい「食材」を活用しながらオリジナルレシピの開発を進めてきました。

「スイーツプロジェクト」では、第1弾で「北アルプス山麓の春と初夏の風」、第2弾で「北アルプス山麓 秋の彩り」、そして、第3弾では「春夏秋冬の趣のあるスイーツ」と題し、北アルプス山麓スイーツ認定審査会を開催してきたところ、多くの力作のご参加をいただき、この地域ならではの素晴らしい品が43品目揃いました。

北アルプス山麓地域にしかないオリジナルスイーツの数々をどうぞお楽しみください。



「北アルプス山麓育ちin首都圏」  
実行委員長 宮澤 敏文

## お問い合わせ

主催：「北アルプス山麓育ちin首都圏」実行委員会（担当）若林

〒398-8602 長野県大町市大町1058-2

TEL：0261-23-6523 FAX：0261-23-2934 E-mail：kitachi-shokan@pref.nagano.lg.jp