

講師紹介



八木 淳司(オーストリア政府公認マイスター)

1951年生まれ。オーストリア国家公認の「製菓マイスター」の称号を持つ数少ない日本人のひとり。東京の菓子店・軽井沢のホテルベーカリー一部を経て、1976年オーストリアに渡る。リンツ、ウィーンの製菓店で修行後、ウィーンヒルトンホテルの副製菓長に就任。80年にオーストリア国家公認製菓マイスターを取得。その後、ドイツのレストランやホテルで副製菓長を務めて帰国。各地の製菓学校などで教鞭をとる。著書に「マイスターのウィーン菓子」(柴田書店)がある。



西川功晃
神戸「サ・マーシュ」シェフ

1963年生まれ。広島アンデルセンパン部門を経て青山アンデルセンの菓子部門へ。その後オーボンヴュータン、ドゥース・フランス銀座店、ビゴの店芦屋店、ベーカリー パン・ランドなどに勤務の後フランス遊学。1996年ブランジェリーコムシノワをオープン。1999年ブランジェリーコムシノワ・アンド・オネストカフェをオープン。2010年には待望の新店「サ・マーシュ」をオープンし現在に至る。新しい料理パンの世界、パンの教科書、バラエティパンの教科書(いずれも旭屋出版)などの著書がある。



永井紀之
フランス菓子店「ノリエット」シェフ

1961年生まれ。辻調理師学校フランス校卒。「オー・ボン・ヴュータン」のオープニングスタッフとして入社、2年後渡仏。ヴァランス「ダニエル・ジロー」、グルノーブル「ドゥ・ヴェルバル」、パリ「ミッシェル・ロスタン」、ボンダイゼール「ミッシェル・シャブラン」、スイス・ジュネーブ「ホテル・インターコンチネンタル」、ルクセンブルグ「オーバーワイズ」など、ヨーロッパで6年間過ごしたのち、帰国。1993年より「ノリエット」。著作に「シェフのフランス地方菓子」(PARCO 出版)、「フランス菓子職人の仕事パティシエ」(PHP 研究所)、「永井紀之 ノリエットのお菓子」(PARCO 出版)などがある。