

約 6,000 人が受験 「第一回 パンシェルジュ検定」開催記念 「バタークッペ & オレンジパン」講座 全国で開催決定 「パンシェルジュ検定 公式ブログ」もスタート

株式会社サンリッチ(本社:東京都中央区、代表取締役社長:灘吉利晃)では、全国 120 教室を展開する、手づくり総合教室「ホームメイド協会」を運営しております。当協会は、パンシェルジュ検定運営委員会に参画し、パンについての知識を尋ねる「パンシェルジュ検定」を11月3日に開催し、予想を超える約6,000人の方に受験いただきました。

そこでこの度、当協会では「パンシェルジュ検定」開催を記念して、受験生された方々に一層パンに親しんでいただけるよう、2010年1月より「バタークッペ & オレンジパン」講座を全国で開催することにいたしました。

◆「バタークッペ & オレンジパン」講座概要

北海道産のオリジナル小麦粉を使ってバタークッペを作ります。

小麦本来の美味しさを味わうことができます。

オレンジのさわやかさとバターの美味しさを調和させた

オレンジパンは、甘みのある菓子パンです。

【開催期間】

2010年1月5日～2月28日まで

【受講料】

パンシェルジュ検定受験者割引価格 :2,100 円

受験者同伴者価格(1名まで) :2,100 円

その他の方 :4,000 円

*割引価格適用には、受験票のご提示が必要となります。

【申込方法】

ホームページにて、開催教室ご確認の上、各教室までご連絡ください。

開催教室情報: http://www.homemade.co.jp/pdf/x_kentei_m01.pdf



◆「パンシェルジュ検定公式ブログ」がスタート!

今後のスケジュールや合格者の皆様にパンをより深く知って頂く為の勉強会などといった各種イベントのご案内、運営委員会からのお知らせなどをお伝えするブログを開設致します。

「パンシェルジュ検定公式ブログ」URL : <http://pancierge.jp>



◆「パンシェルジュ」とは?

「パンシェルジュ」とは、「パン+コンシェルジュ」の造語で、「奥深いパン世界の案内人・相談人としての深い知識を持つ人」を指します。食べるだけでなく歴史や器具・材料、マナーや保存方法に至るまでの知識を習得したことを認められた人に対して与えられる称号です。

◆「パンシェルジュ検定」について

パンの歴史から、製法、食べる際のマナーまで、パンにまつわるさまざまな質問が出題されます。今回は初級にあたる3級を実施します。正答率70%以上で合格となります。



◆ホームメイド協会について

～毎年約2万人生徒が増加中 受講者延べ人数は70万人超～

ホームメイド協会は、全国に120箇所の教室を展開している手づくり総合教室です。1973年に、現代表取締役社長の灘吉利晃により創立。パン教室からスタートし、独自のパン製法を開発、多数の特許を保有しています。また近年は、天然酵母の研究、天然酵母パンの開発にも力をいれています。

「パンシェルジュ検定」についてのお問合せ先

ホームメイド協会 TEL:03-3276-1888 受付時間 月～金 9:00～17:00

URL: <http://www.homemade.co.jp/>