

平成22年度  
第4期



HAKUBA  
クレピーエ

# 養成講座

## 参加者募集

クレピーエとは、

ガレット(そば粉のクレープ)を焼き上げる職人の総称で、

本場フランスでは

「クレピーエが作るガレット以外は本物のガレットではない」

と言われるほど格式ある称号です。

白馬村では、

ご当地食「白馬ガレット」の普及を図るため

ガレット提供店の発掘と、品質管理の徹底を目的に

独自の基準で認定する専門職人「白馬クレピーエ」の

資格を修得する養成スクールを開催しています。

**<応募資格>** 村内外を問わず『白馬ガレット』と称してお客様へガレットを提供したい方。  
ご当地食「白馬ガレット」に興味があり、普及活動に賛同する方(定員20名)

**お申し込み** 下記の参加申込書に必要事項をご記入の上、受講料を添えて期限までに白馬商工会までお申込ください。

**お問い合わせ** **白馬商工会**  
〒399-9301 長野県北安曇郡白馬村大字北城7078  
TEL.0261-72-5101 FAX.0261-72-6112 E-mail hakuba@coffee.ocn.ne.jp

後援：白馬村 〒399-9393 長野県北安曇郡白馬村北城7025 TEL.0261-72-5000 <http://gyosei.vill.hakuba.nagano.jp/>

キリトリ >8

### 参加申込書

参加者

事業所名			
業種	<あてはまるものに○をつけてください> レストラン / 軽食・カフェ / 居酒屋・バー / ホテル旅館 / ペンション / スキー場 / その他( )		
フリガナ氏名			年齢 ( ) 才
住所	〒		
連絡先	TEL	FAX	E-mail

申込書にご記入いただいた情報は、本事業及び当会が実施する事業に使用する他、ご指導いただく講師に提供することがあります。

ご当地食を  
一緒に普及しましょう!

ガレットの作り方をマスターして、おもてなし力をUP!  
地産のそば粉と季節の地元食材を活かしたオリジナルのガレットをつくりましょう!

平成  
22年  
度  
第4期



# HAKUBA クレーピエ 養成講座

参加者募集

テーマ

白馬ガレットとは...

ほどの地元食材をあわせたものが「白馬ガレット」だ。レシピを考案するのは地元の宿や飲食店の料理人たち。おもてなしの心とオリジナリティあふれる白馬ガレットは、ぜひ味わいたい新名物だ。

白馬商工会

白馬村役場  
調理実習室

6月28日(月)  
14:00~16:30  
白馬村役場  
調理実習室

7月6日(火)  
14:00~16:00  
白馬商工会

7月13日(火)  
13:30~17:00  
白馬村農業  
体験実習館

いま、大注目の白馬ガレット!  
クレーピエを修得して  
オリジナルガレットを  
提供しましょう。

- ★ 募集定員：20名
- ★ 受講料：2,000円
- ★ 申込期限：6月15日(火)

『ガレット』をメニューに  
取り入れたい方  
奮ってお申込みください!

白馬商工会 〒399-9301 長野県北安曇郡白馬村大字北城7078  
TEL.0261-72-5101 FAX.0261-72-6112 E-mail hakuba@coffee.ocn.ne.jp

後援：白馬村 〒399-9393 長野県北安曇郡白馬村北城7025 TEL.0261-72-5000 <http://gyosei.vill.hakuba.nagano.jp/>