

2011年12月28日

本場フランスのブーランジェに学ぶ 『フランスのパンと文化を学ぶ6日間の旅』発売

株式会社セブン&アイホールディングス傘下の株式会社セブンカルチャーネットワーク（本社：東京都千代田区、代表取締役社長 青木繁忠）は、株式会社ABC Cooking Studio（本社：東京都千代田区、代表取締役 CEO 横井啓之）さまの協力により、フランスでパンの製作実習や2011年ブーランジェリー大賞を獲得したシェフのパン工房見学など多彩な体験ができるこだわりツアーを企画、セブン旅ネットで発売いたしました。

▼「フランスのパンと文化を学ぶ6日間の旅」サイトはこちら

http://www.7netshopping.jp/7tabi/ab_tour/e0103w/

★ツアー概要

*出発日：2012年3月14日（水） 4泊6日（成田空港/関西空港発着）

*旅行代金：一般295,000円（ABCクッキング 会員さま277,000円/2名1室/燃油サーチャージ別）

*添乗員：成田空港より同行

*食事：朝4回、昼1回、夕0回（機内食は除く） *最少催行人員：20人

*利用ホテル：ノルマンディーホテル *利用航空会社 KLM フランス航空、スカンジナビア航空、エールフランス航空

★ツアーのこだわり・特徴★

①パリ在住で女性企業家・パン職人の石川芳美さんのオリジナル企画

ー パリで人気の5店舗のパン屋を経営、自身もパン職人の石川芳美さんのオリジナル企画により、短期間で最新のフランスのパンに纏わる食文化を学べます。

②2011年ブーランジェリー・オブ・ザ・イヤー「Maison LANDEMAINE paris」厨房見学

ー 石川芳美さんのブーランジェリー「Maison LANEMAIN Clichy」でパン工房見学とオーナーシェフのお話し。パリで3本指に入り日本でも大人気のブーランジェリー「ドミニク・サブロン」を訪問・見学

③MOF（フランス最高技能賞）のシェフによる最新製法のパン制作・実習。

ー パリ郊外にある、ロワールの美しい街ジアンにて、日本初となる小麦製粉工場フォリッシュャー社見学とMOFのシェフによるパン制作デモと実習。（修了証付）

④パリの美食家に高評価のパティスリーを訪問・厨房見学

ー ナタリー&ディディエのパティシエカップルが2004年にオープン。星付きレストラン出身らしいクリエイティビティにあふれた話題のパティスリー「PAIN DE SUCRE」を訪問、厨房見学。

★本件に関するお問い合わせ先

株式会社セブンカルチャーネットワーク 広報担当

電話 03(6238)3084 FAX03(6238)6997（受付時間：9時～17時 土日休）

ホームページお問い合わせフォーム：<https://www.7cn.co.jp/voice.html>