



「シュガークラフト講習会」へのご案内

日本人会婦人部ではシュガークラフトの講習会を開催いたします。誰をも甘く優しい気持ちにさせてくれるシュガー、そんなお砂糖を使って素敵な作品を作ってみませんか？

講師には、世界大会等で金賞など多数受賞されている伊藤系保先生をお迎えして、シュガーキューブデコレーションを教えてください。どうぞ、ふるってご参加ください。

日時：2月24日(木) 10:00～12:00

会場：日本人会会議室(Level 5, 333 George Street)
Wynyard駅から徒歩5分

定員：20名(先着順、定員になり次第締め切り)

参加費：会員20ドル 非会員25ドル ※材料費込み
(参加費は当日徴収させていただきます)

持ち物：エプロン、タッパー、おてふき(ハンドタオル) 2枚

問合せ&申込先：日本人会事務局(ミューディ) ☎9262-6022



当日作成する作品

参加費の一部は
オーストラリアの
慈善団体に寄付さ
せて頂く予定です。



伊藤先生の作品



《伊藤系保プロフィール》

1999年にご主人の海外赴任に伴い渡英。2001年にシュガークラフトに出会う。英国滞在中、Brooklands College, Sugar Art Academy, Squires Kitchenなどでシュガークラフトを学んだ後、2003年に教室(Sugar Creations)を開始。

■資格

Sugar Art Academy Diploma (2003年)

Brooklands College Diploma (2004年)

ABC: Awarding Body Consortium (英国政府公認) Certificate (2004年)

■受賞歴

Bedford Food & Wine Festival Salon Culinare 2003: Spray of Sugar Flowers 銅賞

Le Salon Culinare International de Londres Hotelympia 2004: Miniature Sugar Flowers 金賞

Le Salon Culinare International de Londres Hotelympia 2004: Decorated Celebration Cake 佳作

Squires Kitchen's 18th Annual Competition 2004: Master Class in Royal Icing 優勝

National Federation of Bakery Annual Bakery Competition 2004: Gerry Cup 優勝

National Federation of Bakery Annual Bakery Competition 2004: Blandy Cup 優勝

2004 Creative World of Sugar: Royal Iced Celebration Cake 2 tiers 金賞

2004 Creative World of Sugar: Single tier Royal Iced Cake 金賞

.....切り取り線.....

「シュガークラフト講習会」参加申込書 2011年2月24日(木)

宛先：Japanese Society of Sydney Inc.

Level 5, 333 George Street, Sydney 2000

Fax: 9262-5290 E-mail: jss@jssi.org.au

お名前：



会員番号：

ご住所：

E-mail:

※上記にご記入いただいた情報は連絡用に使用すると同時に、参加者名簿の作成や今後の情報提供に使用いたします。