



講演会

鎧塚俊彦 氏

TOSHI YOROIZUKA

パティシエの職人魂
～いばらき食材の魅力を添えて～

ToshiYoroizukaオーナーシェフ鎧塚俊彦 プロフィール

1965年生まれ。関西のホテルで修業後渡欧。スイス、オーストリア、フランス、ベルギーで8年間修業。ヨーロッパで日本人初の三ツ星レストランシェフパティシエを務め、帰国。
2004年、東京・恵比寿にて出来立てのスイーツを提供する「ToshiYoroizuka」をオープン。六本木ミッドタウンや杉並にアトリエや店舗を構える。また、世界初となる畑から一貫した自社生産のショコラづくりを目指し、南米エクアドルにカカオ農園「ToshiYoroizuka CacaoFarmEcuador」に着手。
2011年、長年の夢を実現して小田原石垣山山頂に2000坪の農園を併設したレストラン＆パティスリー「一夜城YoroizukaFarm」開設。
2013年 ASEAN首脳会議40周年記念晩餐会にてデザートを担当。2016年11月 東京・京橋に新旗艦店「ToshiYoroizukaTOKYO」開店を機に本店及び本社移転。
2018年12月、恵比寿店をショコラ専門店「YoroizukaEC」としてリニューアル。
2019年6月、杉並「AtelierYoroizuka」を全面改装し「ToshiYoroizukaAtelier」にリニューアル。

エクアドルのカカオ農園や、一夜城での農園開設、ほかに全国各地の食や観光に関わる“大使”なども歴任し、素材の大切さと農業や地方の活性化にも尽力。様々なお客様のニーズに応え、最高の素材を追い求め、確かな技術と知識を駆使してより良き菓子作りに奔走しています。

11月28日 (木) 開演 14時30分～16時
(14時より開場)

ホテルレイクビュー水戸 2F 紫峰BC (茨城県水戸市宮町1-6-1)

定員200名

※定員を超えた場合は抽選となります。
※一時託児ルーム (無料・事前申込制) を設置します。

申込締切日：令和6年10月31日

お申込み・
お問い合わせ

裏面の申込書に必要事項をご記入のうえ、FAXまたは郵送にてお申し込みください。
下記HPでも受付けております。
<https://www.fureai-iks.com> (茨城県庁生活協同組合)