



第5期



身になる

気になる

プロフェッショナル



こどもキャリア大学



フランスで活躍する泉区出身のパティシエ・パン職人が
本場の味と夢を届けに来日！



フランスでお店を出店！？



パティシエの仕事って？



パン作りへの挑戦！



フランス製本場のジャム
を味見できる！！

参加料
無料！

2025年

11月1日(土) 10:30~12:00
(10:15受付開始)

親子参加
お子様は小学3年生
～中学生まで
15組(30名)まで

会場: 1階 Live Kitchen SORATOS

相鉄いずみ野ゆめが丘駅直結
横浜市営地下鉄ブルーライン下飯田駅徒歩1分
有料駐車場あり (250円/30分)

主催: 一般社団法人 かけはし
協力: (株) 相鉄ビルマネジメント



こどもキャリア大学

こども時代に大切なことは「人との出会い」そして「体験」という思いから始まった体験型講座。

今の社会を動かし支えているプロフェッショナルとこどもたちの出会いをつくり、

魅力的な大人たちの生き方を見つめる、

そんな忘れられない学びを通してこどもたち自身の「自分づくり」を手助けします

<講師>

広瀬 直人 (ひろせ なおと)

Maison Hirose 代表・ブーランジェ/パティシエ

<講師プロフィール>

日本で修行を重ねた後、2005年に渡仏。

アルザス地方を中心に数々の名店で研鑽を積み、フランスのパン文化と日本人ならではの繊細さを融合させた独自のスタイルを築き上げる。

2015年、フランス・アンドルスハイムにて「Maison Hirose」を創業。

「焼きたてのパンを地元の人々に届けたい」という想いを軸に、オーガニックにこだわったパン・ヴィエノワズリー・パティスリーを展開。現在はコルマール、セレスタ、オルシュヴィールなどに店舗を構え、地域の暮らしに根差したブーランジュリーとして親しまれている。

Maison Hiroseのパンは、「オーベルジュ・ド・リル」をはじめとする星付きレストランでも提供され、料理人たちからも高い評価を受けている。また、子どもたちの食育を意識したオーガニックの給食パンの製造にも取り組み、日常から特別な食卓まで幅広いシーンに寄り添っている。

Maison Hiroseは、すべての製品をオーガニックであることにこだわり、地域の人々に安心と美味しさを届け続けている。日本とアルザスを結ぶ「食の架け橋」として、季節感や文化を取り入れた独創的な製品を発信している。



第5期こどもキャリア大学のポイント

本場の味を
親子で体験！

「ジャムの妖精」として世界的に知られているクリスティーヌ・フェルベール氏から学んだジャム作り。日本では食べることができない貴重なフルーツで作る特製ジャム。

どんなジャムなのか味見してみよう。

プロフェッショナルに
なんでも質問できる！

「パティシエ・パン職人をやってて
よかったことは？」
「一番好きなフランスのお菓子は？」
「これからやってみたいことは？」
質問をいろいろ考えて、聞いてみよう。
おうちの方も、ぜひ輪に入って質問してください。

自分を見つめる
自分に問い合わせ

広瀬さんの話を聞いたり話したりして
感じたことは何だろう。
あこがれ、新たな発見、場の心地よさ
かもしれない。

「今これから」を考えてみる。
「今これから」に情熱を持っている
広瀬さんと一緒にね！

主催:一般社団法人 かけはし



080-5626-0692(事務局)



<https://kakehashi.link>



お申し込みはコチラ▶

二次元
コード

応募締め切り: 10月27日 (月)

※応募多数の場合は先着順です