

チャレンジの 指針

成功は失敗を越えた先にある。
だからこそ恐れるな。
夢に向かって頑張る姿は、
いつの時代も美しい。

自分の店を持つために
フランス修行で自分を高めたい。



より高いレベルを目指し、数々の大会に挑戦し続ける。

製菓専門学校を卒業後、東京都や神奈川県洋菓子店で修行してきた山崎さんは、この春よりフランスへパティシエ修行に旅立ち、更なる高みを目指す。「もっと経験を積み重ね、菓子作りの引き出しを増やすために、大会も多く、味や技術での挑戦ができる本場で学ぶことを決意しました」。フランスの伝統的な菓子作りの他、飴細工やチョコレート細工などの工芸菓子も学ぶ。将来は、生まれ育った小浜の地で自分の店を開き、地元食材を生かしたスイーツを福井に広めるのが目標だ。

山崎 康平 (やまざき こうへい)

小浜市出身。幼い頃からお菓子が好きで、高校3年間、実家近くの和菓子店『伊勢屋』でのアルバイト経験をきっかけに菓子職人を目指すことに。「京都製菓技術専門学校製菓技術科」卒業後、東京都『成城アルプス』、神奈川県『とろわふれーる』でパティシエとして勤務。この3月からフランス・ニース市内の洋菓子店『Patisserie CAPP (パティスリー カッパー)』で修行する



ジャパンケーキショー・バタークリーム部門銀賞(2010年)、同マジパン部門銅賞(2012年)など、数多くの輝かしい受賞歴を持つ



チャレンジするって
素晴らしい!

ホームページ・facebookページ
「ふくい若者チャレンジクラブ」から
イベント情報などを発信中!

仲間をみつけて新しいことにチャレンジ!

『ふくい若者チャレンジクラブ』メンバー募集中

詳しくはこちら ▶ ふくい 若者チャレンジ 検索

事務局

福井県総務部男女参画・県民活動課
TEL:0776-20-0237
youthchallenge@pref.fukui.lg.jp
FBページ「ふくい若者チャレンジクラブ」