



伊原靖友  
ベーカリー「ツオッフ」シェフ

1965年千葉県生まれ。18歳でパン職人を志し、以来、この道ひと筋。他店での修業を経て、1987年から両親の営むパン店で働き始める。

2000年の代替わりと同時に「Zopf(ツオッフ)」にリニューアル。朝オープン前から、長蛇の行列で有名な松戸の人気ベーカリーとなる。毎年、国内、国外(特に、アジア諸国)の講習会、技術指導も行っている。著書に「Zopfが焼くライ麦パン」、「絶対に失敗しないパンづくり」(共に柴田書店)



川内唯之  
「香川調理製菓専門学校」講師

1973年新潟県生まれ。高校卒業後、大阪あべの辻製菓専門学校に入学。1993年、卒業と同時に「東京全日空ホテル」に入社。その後東京・八王子の「ア・ポワン」、「パン・パシフィック・ホテル横浜」を経て、1998年「パークハイアット東京」に入社、2007年にペストリー・シェフに就任。2011年より香川調理製菓専門学校講師。



大場武芳  
社会福祉法人鹿島育成園「メルヴェイユ仙台」

1964年生まれ。仙台市内のホテルで修行後、1989年仙台国際ホテル入社。以来23年間シェフを務める。2011年、社会福祉法人鹿島育成学園経営のメルヴェイユ仙台に勤務。宮城県洋菓子協会理事、宮城調理製菓専門学校の外部講師等を務める。(菓子製造一級技能士)



杉本都香咲  
吉祥寺「シェトラ」シェフ

1971年東京生まれ。大阪あべの辻製菓専門学校から同校のフランス校へ。91年フランス校卒業後、ローヌ県ヌーヴィル「パティスリー・ソムリユー」、リヨン「パティスリー・ベルナシオン」にて研修。帰国後「エコール辻東京辻製菓専門カレッジ」、同フランス校を経て99年東日本洋菓子コンテスト(現ジャパンケーキショー東京)「味と技のピエスモンテ」部門で銅賞入賞。01年吉祥寺に洋菓子教室「メ・ザンファン・カプリシュー」開講。06年吉祥寺にカフェ・パティスリー「オ・グルマン・カプリシュー」オープン。著書に「チョコレートの手作りお菓子」(新星出版社)、「はじめまして、お菓子教室」(文化出版局)、「スポンジ生地とタルト生地」(株式会社地球丸)などがある。