



田中千尋

パティスリー「カフェタナカ」シェフ

名古屋のコーヒー専門店に生まれる。パリのル・コルトンブルー、リッツ・エスコフィエでフランス菓子を学び、有名ホテルや三ツ星レストランでの修行を経て帰国。1995年、実家である「カフェタナカ」のリニューアルオープンと同時にシェフパティシエに就任。2003年3月、ジェイアール名古屋タカシマヤ店をオープン。07年9月、三井アウトレットパーク・ジャズドリーム長島店をオープン。(社)愛知県洋菓子協会理事



原富彦

「名古屋東急ホテル」シェフパティシエ

「名古屋東急ホテル」シェフパティシエ。同ホテルでは、超高級素材を使用した『極撰スイーツ』なども手がける。製菓技術の1つである飴細工も得意とする。名古屋製菓専門学校講師。(社)愛知県洋菓子協会理事。



井上孝

「西日本調理製菓専門学校」洋菓子講師

1961年広島県瀬戸田町生まれ。生家は和菓子店(饅頭)。日本菓子専門学校では洋菓子を専攻し卒業。パンドラの箱(岡山市)、ケーキブティックコンサート(広島県)などを経て、2007年より西日本調理製菓専門学校専任講師。1級洋菓子製造技能士、職業訓練指導員。



相墨一彦

「修文大学短期大学部」生活文化学科講師

1955年静岡市生まれ。名古屋「レザンドール」、「カペル」などを経て、1995年「名古屋東急ホテル」シェフパティシエに就任。中部電力キッチンスタジオ、名古屋市内の調理師専門学校、製菓専門学校、短期大学でも講師を勤める。2004年より一宮女子短期大学専任講師。職業訓練指導員、修士(人間文化)、社団法人愛知県洋菓子協会理事。