



第21-02号

2021年4月12日

<開催中止のお知らせ> ※2021年5月13日追記

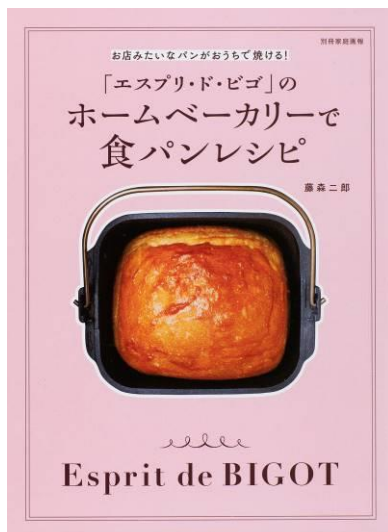
本イベントにつきまして、新型コロナウイルスの感染拡大防止の観点から中止させていただくことといたしました。何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。

## 小田急まなたび企画 『「エスプリ・ド・ビゴ」のホームベーカリーで食パンレシピ』刊行記念 「食パン作りの達人 藤森親子から学ぶパンの世界トークショー」開催 ～トークショーと高級食パンなどを楽しめる2部構成でお届けします～

小田急電鉄株式会社（本社：東京都新宿区 社長：星野 晃司）は、2021年5月22日（土）、小田急ホテルセンチュリー相模大野にて、藤森二郎氏著書『「エスプリ・ド・ビゴ」のホームベーカリーで食パンレシピ』の刊行を記念し、食パン作りの達人「藤森親子」によるトークショーを開催します。

本企画は、日本にフランスパンを伝えたフィリップ・ビゴ氏の一番弟子であり、現在は株式会社ビゴ東京の社長 藤森二郎氏と、同氏の次女であり、パンをこの上なくおいしく食べるためのコンセプトショップ「ふじ森」の代表 藤森もも子氏をお招きして実施します。親子そろっての対談は今回が初となり、パン作りにかかる各々の想いを語っていただくほか、ホームベーカリーをおいしく作る秘訣などに加え、お二人のお店で販売する自慢の食パンと紅茶をお楽しみいただけるコーナーも設けます。また、本イベント参加者全員に藤森二郎氏直筆サイン入り、『「エスプリ・ド・ビゴ」のホームベーカリーで食パンレシピ』をプレゼントします。

当社では、「学び」と「旅」の企画を“小田急まなたび”としてお届けしており、これまでも多くの講演会を開催してきました。自宅で過ごす時間が増え、食べ物にこだわりを持つ方が多くなるなか、今回の講演会のテーマを「食の再発見」に選定し、今注目を浴びているパンのおいしさについて、聞いて・見て・食べて、身近に感じていただく機会をご用意しました。



「エスプリ・ド・ビゴ」の  
ホームベーカリーで食パンレシピ  
(表紙)



藤森親子  
(左) 藤森二郎氏 (右) 藤森もも子氏

「食パン作りの達人 藤森親子から学ぶパンの世界トークショー」の概要は下記のとおりです。

## 記

- 1 企画名称 食パン作りの達人 藤森親子から学ぶパンの世界トークショー
- 2 開催日時 2021年5月22日(土) 13:30~15:00
- 3 開催場所 小田急ホテルセンチュリー相模大野  
(小田急小田原線相模大野駅直結)  
住所: 神奈川県相模原市南区相模大野3-8-1
- 4 定員 200名
- 5 参加費  
(1) OPクレジットカード会員のお客さま 3,900円(税込)  
(2) OPクレジットカード会員以外のお客さま 4,800円(税込)
- 6 申込方法  
(1) オンラインでのお申し込み  
「小田急まなたび」ウェブサイト (<https://www.odakyu-card.jp/manatabi/>)  
(2) 電話でのお申し込み  
TEL: 0570-550-698「ダイヤル1」(自動音声: 24時間受付)  
※OPクレジットカード会員以外のお客さまはオンラインでのお申し込み
- 7 申込締切日 2021年5月12日(水)
- 8 お問い合わせ 小田急まなたび受付ダイヤル  
TEL: 0570-550-698「ダイヤル2」  
(平日9:00~18:00)
- 9 その他 新型コロナウイルス感染症対策のため、入場時の検温・手指の消毒および会場では、間隔を空け実施します。

### 【参考】藤森 二郎氏、藤森 もも子氏 プロフィール

#### ■ 藤森 二郎氏

約40年にわたりフランス本場のさまざまなパンを研究、日本国内におけるパンとその文化を普及させた第1人者。芦屋の「ビゴの店」にて、フランスパンを日本に広めたフィリップ・ビゴさんに師事し、フランスパンの伝統パンを基礎から学ぶ。1989年にのれん分け、鷺沼「ビゴの店 鷺沼店」、二子玉川「オ・プティ・フリアンディーズ」をオープン。2006年、フランス政府から日本人パン職人初の農事功労章(シュヴァリエ)を授与された。2019年、現代の名工を受賞。

#### ■ 藤森 もも子氏

藤森二郎氏の次女。多感な時期を日本とフランス両国で過ごす。2019年には、都立大学駅近くに、パンをこの上なくおいしく食べるためのセレクトショップ「ふじ森」をオープン。フランス産最高級発酵バターを惜しみなく使用した1斤半3,000円の最高峰の食パンが好評を博している。



以上