

製パン・製菓講習会



開催のご案内

話題のパンとお菓子を、豊富な実演メニューとともにご紹介。
流行る店作り、売れるメニュー作りにお役立てください。

わずかなスペースで手軽においしくパンを焼く。そんなニーズにぴったりのベーカリーコンベクションオープンとミニデッキオープンを使用した「製パン・製菓講習会」のご案内です。コンベクションオープンとは？デッキオープンとは？といった基礎編はもちろん、ステップアップのためのワンポイントアドバイス、最新のメニュー情報まで、初心者の方でも安心してご参加いただける内容です。実演メニューも盛りだくさんですから、味、香り、風味、食感をその場でお確かめいただけます。流行る店作り、売れるメニュー作りにお役立てください。ご参加お待ちしております。

メニューや食材のリクエストにお応えします。

下記の記入欄へご記入ください。
(メニューリストは事前準備がありますので、会期の10日前までにご連絡いただけますと幸いです。)

日時 7月10日(火) 13:00~16:30(12:30より受付開始)

会場 米子食品会館プラザホール 1F 中ホール

米子市旗ヶ崎2030 TEL.0859-34-5022

講師 シェフ 見城 秀明 キッチンコンサルティング室
ベーカリー・パティスリー

内容

●話題のパンとケーキを数種類ずつ、生地づくりから焼成まで、ポイントを解説しながらご覧いただけます。冷凍生地を活用したメニューもご用意いたします。

メニューリクエストを承ります。申込書の記入欄にご記入ください。

●実演メニューはすべてご試食いただけます。

※各メニューのレシピをお配りします。必ず筆記用具をご持参ください。

会場案内図



■お申し込み…下記「申込書」に各事項をご記入のうえ、FAXにてお申し込みください。

■主催／お問い合わせ (株)マルゼン島根営業所 TEL.0852-28-2521

参加費無料

「製パン・製菓講習会」参加申込書(7月10日開催)

■お手数ですが、各事項をご記入の上、ご送信ください。

申込日/平成 年 月 日

貴社名				業種	
ご住所				電話	
ご参加者お名前	所属部署	役職	■メニューのリクエストをご記入ください。 材料持ち込みもご相談ください。		
ご参加者お名前	所属部署	役職			
ご参加者お名前	所属部署	役職			
ご参加者お名前	所属部署	役職			

●お申し込み先

FAX:0852-28-2533

(株)マルゼン島根営業所 行

※当社は個人情報保護法を遵守し、お客様の個人情報は当社の営業活動に使用させていただきます。その他の目的に利用することはありません。

●お客様担当

- 島根営業所
TEL 0852-28-2521 FAX 0852-28-2533
- 鳥取営業所
TEL 0857-38-8770 FAX 0857-38-8780



※お申し込み後一週間以内に弊社担当よりご連絡を差し上げない場合は、FAX送受信ミスも考えられますので、弊社担当までお問い合わせください。