

# 冷凍パン生地と

## ホシザキ機器で始める

### 手軽に本格ベーカリー セミナー

～少人数、省スペースで出来る新たなパン作りのご提案～



現地開催とWEB同時配信

これから新たにパン製造・販売を始めたいとお考えの皆様。  
パンづくりは早朝出勤で大変そう…

機器もたくさん必要で設置するスペースやコストも心配…  
といった様々なお悩みをお持ちではないでしょうか？

この度ホシザキ阪神(株)は、そんなお悩みを解決するために  
冷凍パン生地とドウコンディショナーを組み合わせた  
新しい形のパン作りをご提案するセミナーを開催いたします。  
テストキッチンへ来場、もしくはwebでの参加が可能です♪  
皆様のご参加を心よりお待ちしております！

開催日時

2022年4月20日(水)  
14:00~15:30(受付13:30~)

セミナー会場 **[大阪]** ※詳しくは裏面へ

現地開催の定員10名

#### 冷凍パン生地を使用したパン作り

##### (ベイクオフ方式) について実演・ご紹介

(株)ヴィ・ド・フランスがご提案する冷凍パン生地と  
ホシザキ阪神(株)製ドウコンディショナーおよび  
スチームコンベクションオーブンを組み合わせた  
デモンストレーション・製品紹介を行います。  
ベイクオフ方式の基本的な流れやアレンジレシピなど  
実際の製造・販売を想定したご提案をさせていただきます。

**VIE DE FRANCE**  **ホシザキ阪神株式会社**



**fmi**



#### チンバリエスプレッソマシン・ミル スムージーブレンダーのご紹介

パンのお供として食事のシーンを  
より盛り上げてくれる機器をご紹介。  
チンバリエスプレッソマシン・ミルのほか、  
提供カップで一杯毎に攪拌、そのまま提供できる  
便利なスムージーブレンダーのご提案をさせていただきます。

#### 粉から生地をこねるパン作り

##### (スクラッチ方式) に必要な機器のご紹介

スクラッチ方式でも手作りの生地を冷凍して  
ベイクオフ方式として利用する方法もあります。  
粉から生地を作る際に必要なミキサーなどの機器をご紹介します。

**AICOH MIXERS & AICOH SYSTEMS**  
**株式会社 愛工舎製作所**



主催: **ホシザキ阪神株式会社**

共催: **株式会社ヴィ・ド・フランス**  
**株式会社エフ・エム・アイ**  
**株式会社愛工舎製作所**

  
お申込みの  
詳細は裏面へ

開催日時

参加費  
無料

2022年

4月20日(水)

14:00~15:30(受付13:30~)

現地開催の定員10名

申し込み期限:4月18日(月)中



■会場 ホシザキ阪神株式会社(テストキッチン)  
大阪市淀川区木川東3-1-34

■対象 カフェ・小規模ベーカリー・  
ホテル・ベーカリーコーナー等

### WEBで参加されるお客様

①WEBセミナーは『Teams』で配信致します。

ネット環境さえあれば、登録などは不要です。

途中からの視聴も可能です。

もし急用で見られなくなった場合でも

いつでも後追い(タイムシフト)視聴が

出来るので安心です。

接続についてご不安がありましたら下記電話番号まで  
お問合せ下さいませ。

②必ず申し込み用紙にメールアドレスと

電話番号を必ずご記入下さい。

後日、セミナーURLをお送り致しますので、

当日はURLをクリックしてご入場下さい。

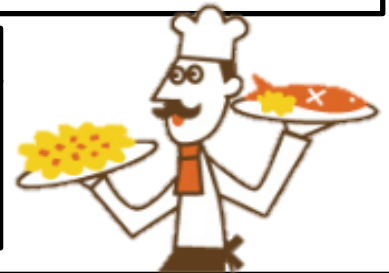
### ご来場されるお客様

①当日の試食は、ウイルスの感染状況により  
中止になる可能性もございます。

②お車でのご来場のお客様は、駐車場はございませんので  
恐れ入りますがお近くのパーキングに駐車ください。  
(提携しているパーキングはございません。)

③最寄り駅は阪急南方駅もしくは御堂筋線西中島南方駅  
となり、徒歩7分ほどで到着致します。

営業担当



### 申込記入欄

下記にご記入頂き、月日()までに下記のFAX番号にお送り下さい。

ご希望のセミナーにチェックを入れてください

会場セミナー

WEBセミナー

社名・施設名

代表者名

参加人数  
(1組2名まで)

名

ご住所

〒□□□-□□□□

TEL

FAX

メールアドレス

セミナーに関する  
お問い合わせ、  
FAX送信先はこちら



ホシザキ阪神株式会社  
(担当: コンサル室 磯野)

TEL 06-7668-0061

FAX 06-6886-6530