

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。

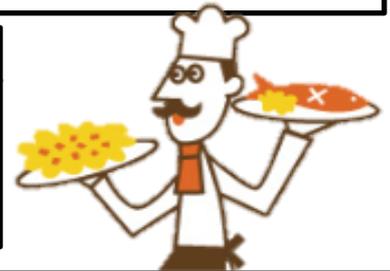
ご来場されるお客様

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