

ジェラートセミナーin 郡山

2024.4.23 (火) 14:00~16:00

開催場所:

ホシザキ東北(株)南東北支店 郡山営業所

郡山市亀田1-51-15

※先着順で15名様



SNS映え！収益UP間違いなし！省スペースで始められます！
福島フルーツを使ったジェラートメニューのご提案



HTP Pro 60
パステライザー



HTF Pro 4
フリーザー



(株)ナオミ
充填機



講師

株式会社エフ・エム・アイ コーポレートジェラティエーレ



矢内 理史氏

都内ホテル、レストランの調理現場に従事後、FMIに入社。イタリア研修後、ジェラート専属担当となる。

店舗設計、オリジナルレシピ作成など幅広くアドバイス。携わったジェラートショップは100件以上。

- 日本ジェラート協会 認定マエストロ
- ジェラートワールドツアーアジア地区予選 審査員(2015)
- SIGAイタリアジェラート国際コンテスト 4位入賞(2019) 3位入賞(2020)

【セミナー内容】

- 最新のイタリアンジェラート情報
- 素材の特徴と役割について
- ジェラートの製造実演
- スターターキットのご紹介
- 充填機のご提案

【こんな方におすすめ】

- 新しくジェラートを始めたい方
- ジェラートの製造に興味がある方
- 対面販売だけではなく物販も考えている方

※新型コロナウイルス感染対策を実施した上で開催いたします

お申込みは裏面にて 

お申込先

ホシザキ東北(株)南東北支店

お手数ですが、会場準備等の都合もございますので、ご参加の際は下記申込書に必要事項をFAXまたはメールにてご連絡頂けますようお願い致します。

お申込み〆切:2024年4月22日(月)

お申込み方法:お申込みフォーム、FAX、メールのいずれかの方法にて

申し込み用
フォーム
QRコード ▶



FAX:024-901-0082 メールアドレス:t-websemina@hoshizaki.co.jp

会場案内

ホシザキ東北(株)
郡山キッチンスタジオ

福島県郡山市亀田1-51-15
TEL:024-901-0080
FAX:024-901-0082



ジェラートセミナー 参加申込書(FAX)

店名		
ご住所	〒 -	
ご連絡先	TEL ()	
お名前	①	②

お問い合わせ先

ホシザキ東北(株) 加藤
TEL:024-901-0080

営業担当

※ご記入頂いたお客様に関する情報は、セミナー応募者の把握、申込内容の確認にのみ使用させて頂き、第三者には開示・提供を行いません