

ホシザキ東北・FMIコラボ特別企画

製菓・カフェ・六次化産業 様向け  
ジェラートセミナー

5/21(木)

ホシザキ東北  
郡山営業所

小型アイスフリーザー

HYPER-TRON<sup>PRO</sup>で広がる、メニューの可能性

—— セミナー内容 ——

- ジェラートマシン導入で広がる製品展開の可能性
- アイスクーキ、スティックアイス製造デモ  
(夏の売上の補填対策に！)
- ショックフリーザーを用いた、クオリティ保持と  
時短術 など

—— 対象 ——

- 店舗の差別化を目的に、機器の導入をご検討中の方
- 新たなメニュー展開にご興味をお持ちの方
- アイスクーキ、卸販用アイスなど着手したいが何か  
ら初めてよいか模索している方



アイスフリーザー  
HTF-6N



パステライザー  
HTP-6NT



ピューレ・ペースト  
専用マシン  
BLIXER4VVB



プラストチラー  
HBC-6TB3



液体急速凍結機  
HLF-2A



スチコン  
MIC-5HTC

講師



FMIコーポレート パティシエ/ジェラティエー  
萩野慎太郎 (おぎの・しんたろう)

菓子店(個人店)からレストラン・ウェディング、カ  
フェ、製菓セントラルキッチンまで幅広い現場経験と知  
見をもつ。特に商品開発に多数の実績をもち、様々な業  
態・シチュエーションのお悩みにお応えする。製菓関連  
機器をトータルで提案する。

【日時】

2026年 5月21日 (木) 13:00~16:00

【参加費】 無料

【定員】 15名様

【お申込み方法】

- ・右記いずれかの方法でお申込みください。
- ・申込締切：2026年5月14日(木)まで。または定員に達  
した場合。

※同業企業様からのお申込みはご遠慮いただいております。

【会場】

ホシザキ東北株式会社  
郡山営業所テストキッチン

※裏面を参照ください。

【お申込み先】

- ・メールフォーム  
右のQRコードより、必要事項をご入力  
の上、お申し込みをお願い致します。
- ・TEL：024-901-0080 担当：かとう  
※受付時間：平日10~12時/13~17時
- ・FAX：024-901-0082  
※裏面申込書をご記入の上、ご送信ください。



お申し込み先

参加  
無料

## ホシザキ東北 コンサル係加藤宛て

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て必要事項をご記入のうえ、お申込みいただきますようお願い申し上げます。

**申し込み方法: FAX/メール/QRコードより  
お申込み下さい。**

FAX:024-901-0082

メールアドレス:t-websemina@hoshizaki.co.jp



参加申込メールフォーム

### 《会場のご案内》

ホシザキ東北(株) 郡山営業所

福島県郡山市亀田1丁目51-15

TEL 024-901-0080



※駐車台数が限られておりますので、乗り合わせのご協力をお願いいたします。  
※営業所前の駐車場をご利用下さい。

お申込み締め切り：2026年5月14日（木）

## 郡山ジェラートplus+セミナー 参加申込書

店名		
ご住所	〒 -	
ご連絡先	TEL ( )	
お名前	①	②
ご質問等		

お問い合わせ先

ホシザキ東北(株) コンサル係  
担当:加藤

TEL. 024-901-0080

担当

※ご記入いただいたお客様に関する情報は、セミナー応募者の把握、申し込み内容の確認にのみ使用させていただき、第三者には開示・提供を行いません。

HP