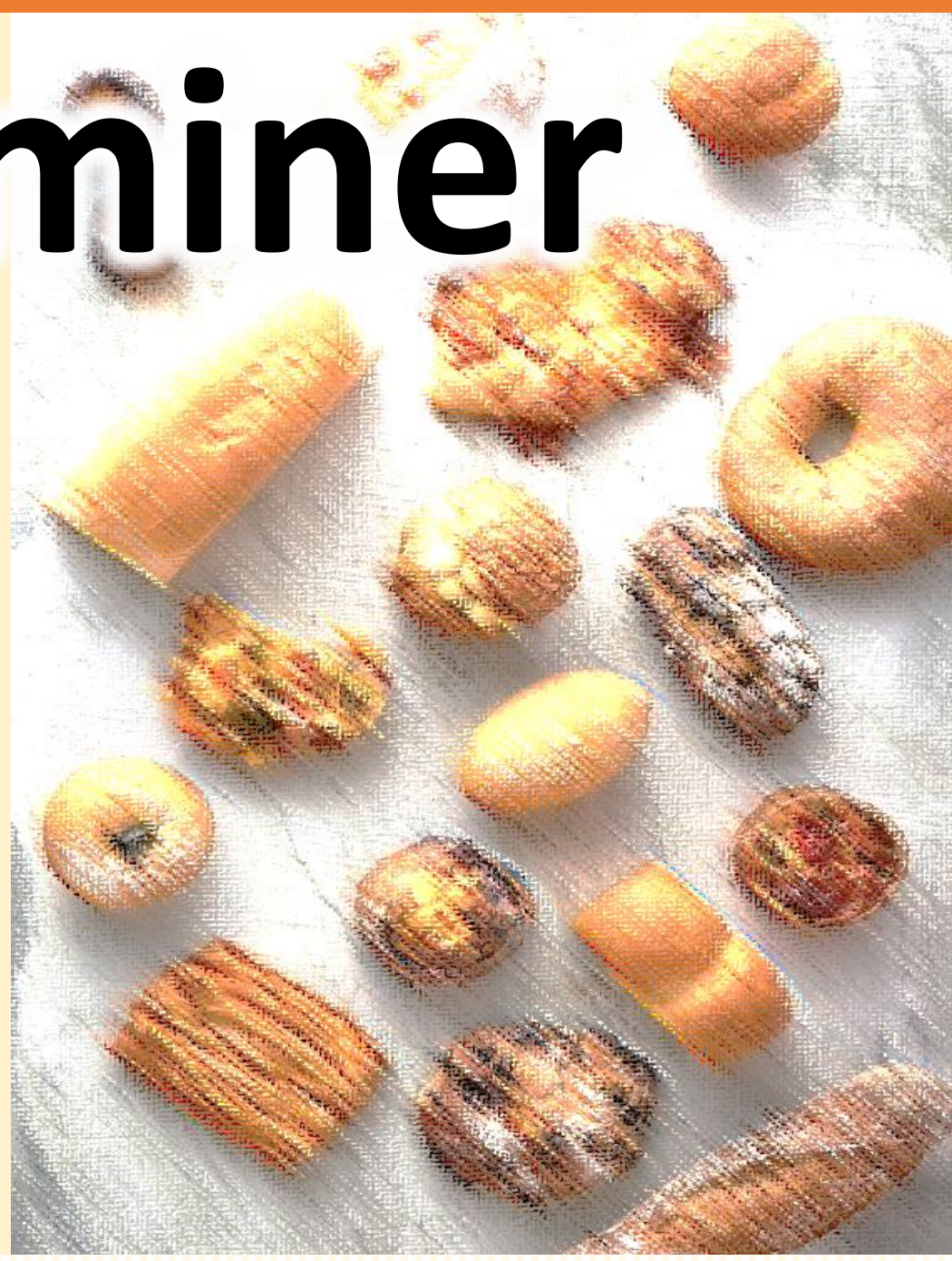
ベーカリー・製菓・カフェ経営者様向け

BAKERY Seminer

inOKAYAMA



第２回

2023年6月13日（火）

13：30～14：30

材料費の高騰・人手不足などお困りごとはありませんか？
本セミナーではワンオペでも他店との差別化ができるようなヒントをお伝えします。
オリジナルメニューで付加価値UP、生産効率UPにお役立てください。
ベーカリー・洋菓子・カフェ事業者の方は是非ご参加ください！
現地とオンラインのハイブリット開催致します。

第2回セミナー メインテーマ

凍結技術で24h販売が実現!?

焼きたてのおいしさをキープさせたまま
凍結して生産性UP
お取り寄せなど対応可能に。24h販売のチャンス！

昨日のパンが今日もしっとり

トレハロースの使用で品質向上！
フルーツの褐変防止や、
フィリングの冷凍耐性向上にも
保存期間が延ばして毎日の作業にゆとりを

衛生管理のお手伝い

安心・安全・簡単な食材殺菌
厨房環境を整えて
さらなるイメージアップへ

ホシザキ中国株式会社

お申込み方法

主催：ホシザキ中国株式会社
協賛：ラショナルジャパン　株式会社林原

現地参加の方

調理実演を見ながら参加頂けます。
セミナー終了後 試食もございます。
（定員20名）

スマホから簡単予約

右記バーコードよりお申込みください。

【会場】〒700-0913
岡山市北区大供2-9-27
ホシザキ中国株式会社　岡山支店　1Fテストキッチン
086-222-7581

岡山駅から徒歩約20分
車でお越しの方は近隣のコインパーキングをご利用ください。

オンライン参加の方

職場やご自宅から視聴頂けます。
セミナー中はチャットから質問も承ります。

スマホから簡単予約

右記バーコードよりお申込みください。

セミナーに関するお問い合わせは
下記までお願い致します。

ホシザキ中国株式会社
販売促進課　コンサル係
TEL:086-222-7581

名刺貼付

ホシザキ中国株式会社