



4/28(火)
ホシザキ中国 (株)
山口支店 1F
テストキッチン

やまぐち産を使って オリジナルジェラート開業

「農家・新規事業計画の方向け」



【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
- ジェラートの製造実演
- オリジナルメニュー開発のポイント
- 開業までの流れと抑えておきたいポイント など

【対象】

ジェラートショップの開業、
ジェラートの製造にご興味をお持ちの方



HYPER-TRON

講師



FMIコーポレート ジェラティエーレ
矢内理史 (やない・まさし)

イタリア研修後、FMI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)

【日時】

2026年 4月28日 (火)
13:30~16:00

【定員/料金】

先着 8組 / 無料

*先着順のためお早めにお申し込みください！

【お申し込み方法】

- ・右記いずれかの方法でお申し込みください。
- ・申込締切：開催の3営業日前まで。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。

概要

【時間】 13:30~16:00

【お申し込み方法】

FAX：裏面申込書をご記入の上、ご送信ください。
申込締切：開催の3営業日前まで。

※同業企業様からのお申込みはご希望に添えない場合がございますので、予めご了承ください。

ジェラートセミナー

お申込書

日時 4/28(火) 13:30~16:00		
FAX送信先：082-876-1854 担当：菅(すが) TEL：082-876-1855 ※申込受領メールをお送りいたします。必ずメールアドレスを記載ください。 メール：info@fmi.co.jp		
E-mail ※必須		
会社名 (店舗名) ※必須		
お名前 ※必須		
ご住所 ※必須	〒	
電話番号 ※必須		
セミナー備考	お取引のある販売店様	エフ・エム・アイ担当営業

ご自身の農産物をジェラートに!

事前にお預かりして、
当日ジェラートに加工しご試食いただけます。
是非この機会にお試してください。

※前処理等が必要なため事前にお預りいたします。



■案内図

ホシザキ中国株式会社
山口支店 テストキッチン

〒754-0029
山口県山口市小郡維
新町3-14

TEL :083-972-2421