

Instagram 映えで
集客UP!

手軽に自家製パンを始めませんか？

スチコン & 自家製パンセミナー

この度ホシザキ阪神では、
スチコンとパンニーダーで作る
簡単！美味しい！可愛い！
自家製パンセミナーを開催致します★
シンプルなパンをはじめ、
Instagram 映えしそうなパン
もご提案させていただきます♪
スチコンでパンが焼けるのか、パンニーダーで
どんなパンができるのか、
ぜひ一度ご体感くださいませ★

セミナーではパンの具材
としてオススメな料理を、
スチコンで実演
致します★**試食**も
たくさんご用意して
お待ちしております♪

クックエブリオ



●KNEADER
日本ニーダー株式会社

●KNEADER
日本ニーダー株式会社



Cook Everio で
クックエブリオ

作ってみよう!

実演予定メニュー

- ① フォカッチャサンド
- ② 彩り野菜の白パン
- ③ 自家製ピザ
- ④ テーブルロールでフチバーガー
- ⑤ パイ生地で簡単デニッシュ風
- ⑥ スチコンで失敗知らず！ローストビーフ
- ⑦ 皮がパリッパリ！チキングリル
- ⑧ トッピングに最適♪オレンジコンポート



※写真はイメージ図です。当日は材料仕込み状況等により、メニューが一部変更になる場合があります。



ご存知ですか？大量調理マニュアルが改正されました！

平成29年6月16日付け生食発0616第1号で、
大量調理施設衛生管理マニュアルが
改正され、**果物や生野菜など、加熱せずに
提供するものに関しては殺菌をすること**
となりました。

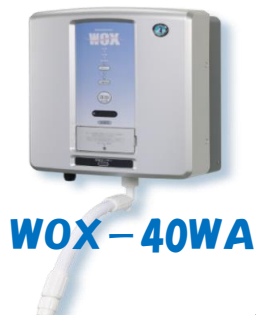
大量調理施設以外の中小規模調理施設も
このマニュアルを
徹底するように通達が出たな……。
でも次亜塩素酸Naは食材に
残留するから出来れば使いたくないな
何かいい方法はないかな…？？



食材に塩素成分が残留しないので、
安心して料理を提供
出来るようになった！
料理だけでなく、調理器具の
除菌にも使えて、電解水が大活躍
している理由がわかった！



ホシザキのセミナーに
参加し、食材に残留しない
『電解水』という
殺菌料がある事を知る！



開催日時及び場所のご案内

日時・場所

2018年5月24日(木)
15:00~17:00

場所：生田神社会館
〒650-0011
兵庫県神戸市中央区下山手通
1丁目2-1



お問い合わせ先

TEL:06-7668-0061
FAX:06-6886-6530
(セミナー担当：吉永・大木)
(営業担当：)

**※先着20名様になりますので、
お早めにお申込み下さいませ。**

----- ※参加ご希望の方は、下記をご記入の上、切り取らずにそのままFAX、もしくはお電話ください。 -----

★スチームコンベクションセミナー参加申込書★

◆お手数ですが、各事項を記入の上、ご送信ください。

お申込み日 年 月 日



ふりがな		電話	
施設名			
ふりがな		住所	
参加者			
人数		業種	

**上記の電話番号にH30年5月22日(火)17:45までに
お電話、もしくはFAX番号に送信下さいませ☆**