

第3回 国際6次産業化EXPO

～ 農畜産物の加工から販売まで～

果物・野菜をスイーツに加工する技術を、業界専門業者である株式会社エヌワイビーがご提案いたします。

ジェラート講習会

北海道の「清水農園」様を事例に、ジェラートを作ったことがない方に分かりやすく講習いたします。

実際に使われている必要設備、製造方法や製造実演など、30分間にわたり、わかりやすくご紹介します。

更に詳しい説明を聞きたいという方は、講習後、個別にお話をお伺いいたします。

★★講習時間★★

10時半、11時半、13時半、14時半、15時半（昼食時以外1時間毎に開催いたします）

お席に限りがありますので、ご興味ございましたら下記に記入し、事前にFAXにてお申し込みください

Qboとは、減圧・加熱・加圧・冷却機能を持つスーパーカッターミキサーです。

加熱+真空機能を使えば低温沸騰になり、栄養素や色素が壊れず、驚くほど状態の良いジャムやピューレが作れます。

お客様の作った商品を実際に展示いたします。Qboで作った色彩豊かな商品をご覧ください。



Qbo のご紹介



ジェラート講習会のお申し込みは、FAXでお願いします。FAX：026-224-4381

貴社名 店名		TEL	
参加者名		希望日時	

株式会社エヌワイビー

お問い合わせ：【本社】026-224-1128／【東京】03-6659-3220