

ジェラート 講習会

脱 ソフトクリーム

大手、コンビニへの挑戦

イタリア ブラボー社 トリティコを使った ジェラート講習会を行います。

ジェラート、シャーベットは夏だけのデザートではなく、年中食べられるデザートとなりました。

近年、日本も異常気象による“暑い期間”が長くなり、寒い時期が明らかに短くなってきており、氷菓(アイス、シャーベット)の需要も安定化の傾向にあります。

トリティコを使った“手作りジェラート”は、大手やコンビニには真似することのできない、職人が作るジェラートです。また、生産者の方々が丹精込めて作った素材を活かすことのできる、健康志向のデザートです。ジェラートにご興味をお持ちの方、ジェラートを通じて地域をアピールしたい方、ぜひこの機会にご参加下さい。ブラボー社 トリティコ を体感できるチャンスです。

【内容】

- ✓ トリティコを使った、ジェラート製造 実演、試食
- ✓ 素材を活かしたレシピの組み方
- ✓ ジェラートショップ開業についてのアドバイス、機器選定
- ✓ 質疑応答

- 日時:11月14日(水)13:30~17:00 (開場 12:30)
- 参加費:2000円(完全予約制)
- 場所:株式会社エヌワイビー東京支店(裏面をご覧ください)
- 駐車場:なし。



会社名/店名

氏名

住所

携帯電話(緊急連絡先)

TEL

メールアドレス

FAX

株式会社エヌワイビー 東京支店

菊川駅 A1 出口 徒歩 1 分

〒130-0024

東京都墨田区菊川 2-18-11 源田ビル 1 階

TEL:03-6659-3220

FAX:03-6659-3221

