

美味しく焼き上げる輻射窯ガスオーブン体験講習会のご案内

開催日時 平成 23年 11月 10日 (木) 11:00 ~ 16:30
 ③講習内容は一緒です 平成 24年 1月 18日 (水) 11:00 ~ 16:30



会場：東京ガス業務用厨房ショールーム「厨BO!SHIODOME」
住所：東京都港区東新橋2-14-1「コモディオ汐留」2階
主催：キュウーハン株式会社
 東京営業本部(製菓製パン業務用オーブンメーカー)
TEL 03-3881-9591

内容：ご出店や設備の増設・入れ替えで業務用オーブンをご検討の際のご参考にして頂ければと、天然酵母パンを焼くミニ講習会を開催します。ガスならではの水分効果と、石窯の熱回り(輻射熱)を再現する輻射窯ガスオーブンの焼き上がりをご覧下さい。
 ※ご家庭向けのパンセミナーではございませんので恐れ入りますが、ご興味目的の方はご遠慮頂けますようお願い致します

JR山手線・東京モノレール『浜松町駅』より徒歩8分/JR山手線・ゆりかもめ『新橋駅』より徒歩9分/都営大江戸線・ゆりかもめ『汐留駅』より徒歩7分/都営大江戸線・浅草線『大門駅』より徒歩8分/都営三田線『御成門駅』より徒歩9分



◆実技講習会メニュー◆



あこ天然酵母を使います

おまけメニュー
 しっとりハードケーキ

風味、香り豊かなフランスパン

※あこ天然酵母の仕込みから焼成までの作り方のコツを詳しくお教えします。

会費：無料 (少人数制にて定員になり次第締め切りとさせていただきます)
完全事前予約制：お申し込みはこの用紙に必要な事項をご記入の上
 そのままFAXして下さい。

※お電話やメール(info@kyuhan.co.jp)でもお受け致します。

お問い合わせ窓口：キュウーハン株式会社 東京営業本部 TEL 03-3881-9591
 キュウーハンのホームページ：http://www.kyuhan.co.jp/

FAXお申し込みは **03-3881-9110**

この用紙をお使い下さい

■天然酵母パン実技講習会の参加希望日や
 問い合わせをしたい項目に をして
 FAXして下さい。

～あこ天然酵母の特徴～(※弊社で取扱っております。)

安定した発酵力と雑味のないすっきりとした味わいで、今までの天然酵母のイメージ(固い、すっぱい、クセのある)とは違ったやわらかい、毎日食べても飽きのこないパンを作ることが出来ます。

- 平成 23年 11月 10日 (木)
- 平成 24年 1月 18日 (水)
- 今後の日程を知りたい(次回の開催予定をご連絡します)
- 講習会は参加しないが、テスト焼きに興味がある
 (オーブンを載せたデモカーでお店まで伺い、その場でテスト焼きして頂くこともできます。
 ※テスト焼きの生地はお客様でご用意願います。)
- 輻射窯ガスオーブンのカタログがほしい
- あこ天然酵母を注文したい

貴社名(お店)			
お名前		ご参加人数	名様
TEL/FAX	TEL	FAX	
ご住所		〒	
備考 (質問事項等)			

※弊社の方よりFAX受領の連絡が3日過ぎても来なかった場合は、届いていない恐れがありますので **TGWEB**
 お手数ですが、ご確認下さい。お問い合わせ：キュウーハン東京営業本部TEL 03-3881-9591