

パンメニューが大人気です！！

オリジナル手作りパンの出前・テイクアウトで売上拡大！
出前・テイクアウト用手作りパンメニュー紹介セミナーのご案内

業務用卓上パンニーダーと発酵器を使用し、簡単・美味しい手作りパンの紹介と、世界シェアNo1のラショナル高性能スチームコンベクションオーブンでパンの焼成とパンに合うメニューの数々を調理、ご試食頂くセミナーです。ラショナルの素晴らしさをぜひご確認下さい！

開催日：2021年10月21日(木) / 11月17日(水)

開催時間：両日共 14:00～16:30(受付13:30～)

定員：10名様限定 参加費：無料

開催場所：株式会社ラショナル・ジャパン 本社テストキッチン

住所：東京都千代田区神田猿樂町2-8-8 住友不動産ビル1F (裏面地図有)



前回のセミナー写真



RATIONAL



KNEADER
日本ニーダー株式会社

参加お申込みは下記ご記入頂き **FAX：0466-52-5770**へお送り下さい。

※参加希望日どちらかに☑を入れて下さい □10月21日(木)・□11月17日(水)

フリガナ			
参加者様の氏名 (1社2名様まで)	①		②
フリガナ			
ご住所	〒		
メールアドレス			
緊急連絡先(携帯)		FAX	
店舗名・会社名		業種 ○でお囲み下さい	・イタリアン・居酒屋・カフェ・その他
現在ご使用中のスチコン	有 ・ 無	有の場合	メーカー() 導入した年()
今回参加の目的			

【手作りパンセミナー会場のご案内】

2021年10月21日(木) 14:00~16:30

2021年11月17日(水) 14:00~16:30



(株) ラショナル・ジャパン
住友不動産猿楽町ビル 1階

<外観>



<住所>

〒101-0064

東京都千代田区神田猿楽町2-8-8 住友不動産猿楽町ビル 1階

TEL:03-6316-1188

- ・JR線・都営三田線「水道橋駅」東口より徒歩4分
- ・半蔵門線・都営新宿線・都営三田線「神保町駅」出口A4より徒歩8分
- ・JR線「御茶ノ水駅」御茶ノ水橋口より徒歩10分
- ・千代田線「新御茶ノ水駅」出口B1より徒歩11分