

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た簡単・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を調理し、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12月16日(木)

開催時間：14:00～16:30(受付13:30～)

定員：10名様限定 参加費：無料

開催場所：東京ガス業務用テストキッチン「厨BO!YOKOHAMA」

住所：神奈川県横浜市中区羽衣町1-2-1東京ガス関内ビル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。

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			

お問合せ：日本ニーダー株式会社 〒252-0822 神奈川県藤沢市葛原3001-3

電話：0120-481-484 FAX：0466-52-5770 担当：梅本、増尾

<https://kneader.jp/>

【12月16日(水)14:00～セミナー会場のご案内】



神奈川県横浜市中区羽衣町1-2-1東京ガス関内ビル1F
Tel 045-253-5869

※公共機関でお越し下さいますようお願い申し上げます。

車でお越しの方は近隣のコインパーキングをご利用頂きますようお願い致します。