



ホシザキ京阪株式会社

HYPER-TRON^{PRO}

11/26(水)

ホシザキ京阪
和歌山営業所

(農家・新規事業計画の方向け)

わかやま産を使って オリジナルジェラートを開業！！



【セミナー内容】

- 最新のイタリアンジェラート情報
- 素材の特徴と役割
- ジェラートの製造実演
- オリジナルメニュー開発のポイント
- 開業までの流れと抑えておきたいポイント など

【対象】

ジェラートショップの開業、
ジェラートの製造にご興味をお持ちの方



HYPER-TRON

講師



FMIコーポレート ジェラティエール
矢内理史 (やない・まさし)

イタリア研修後、FMIジェラート専属担当となる。店舗設計、
オリジナルレシピ作成など幅広くアドバイス。
携わったジェラートショップは100件以上。

- 日本ジェラート協会 認定マエストロ
- ジェラートワールドツアーアジア地区予選 審査員 (2015)
- SIGAイタリアジェラート国際コンテスト 4位入賞 (2019)
3位入賞 (2020)

【日時】

2025年 **11月26日 (水)**

13:30~16:00

【定員 | 料金】

先着**5組** | **無料**

※先着順のためお早めにお申し込みください！

【お申込み方法】

- ・ 右記いずれかの方法でお申込みください。
- ・ 申込締切：開催の3営業日前まで
または定員に達した場合

【会場】

ホシザキ京阪株式会社 和歌山営業所

※裏面を参照下さい。

【お申込み先】

- ・ 以下のQRコードよりお申し込み下さい。



- ・ **TEL : 06-4792-5541 担当 : 阪口**

※受付時間：平日10~12時 / 13~17時

- ・ **FAX : 06-4792-5821**

※裏面申込書をご記入の上、ご送信下さい。

ジェラートセミナー

| お申込書 |

11/26(水)

13:30~16:00

FAX送信先 : 06-4792-5821

TEL : 06-4792-5541

ホシザキ京阪(株) コンサル係 宛

※申込受領メールをお送りいたします。必ずメールアドレスを記載下さい。

E-mail

※必須

会社名

(店舗名)

※必須

お名前

※必須

ご住所

※必須

〒

電話番号

※必須

ホシザキ営業担当

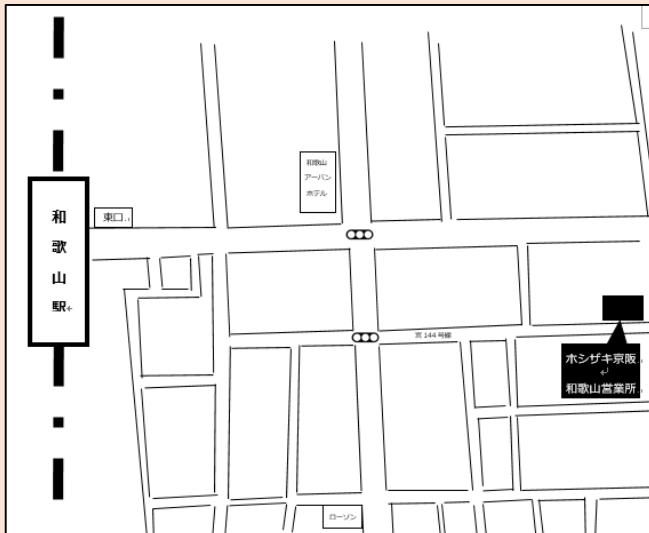
※ご記入に不備がある場合は、お申込できない場合がございます。



ご自身の農産物をジェラートに！

事前にお預かりして、
当日ジェラートに加工しご試食いただけます。
是非この機会にお試ください。

※前処理等が必要なため事前にお預りいたします。



会場

ホシザキ京阪 和歌山営業所

住所

和歌山市太田2丁目14-22

TEL

073-475-3232

最寄駅

和歌山駅 東口 徒歩 8 分
(JR阪和線)