

地元の果物を使用！

4月9日(水)
13:30～16:00

ホシザキ中国(株)
山陰支店

ジェラートセミナー

ジェラートショップ開業までをお手伝いいたします！



電解水生成装置
プラスチック&ショックフリーザー
カップ充填機
ジェラートフリーザー
パステライザー

【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
- 周辺機器のご案内(ホシザキ製)

【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

講師



FMIコーポレート ジェラティエーレ
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)
5位入賞 (2024)

【日時】

2025年
4月9日(水) 13:30～16:00

【定員 | 料金】

10名(先着順) | 無料

【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。

※同業企業様からのお申込みはご希望に添えない場合がございますので、予めご了承ください。

【会場】

ホシザキ中国株式会社 山陰支店 1Fテストキッチン
※裏面を参照下さい。

【お申込み先】

- ・ HP：以下サイトよりお申し込み下さい。
<https://www.fmi.co.jp/seminar-exhibition/>
- ・ TEL：082-876-1855 担当：佐藤
※受付時間：平日10～12時/13～17時
- ・ FAX：082-876-1854
※裏面申込書をご記入の上、ご送信下さい。
- ・ メール：info@fmi.co.jp



ジェラートセミナー

| お申込書 |

開催日時

4月9日(水) 13:30~16:00

FAX送信先: **082-876-1854** 担当: (株)エフエムアイ 佐藤(さとう) TEL:0859-33-1181
※申込受領メールをお送りいたします。メールアドレスを記載ください。

E-mail	
会社名 (店舗名)	
お名前	
ご住所	〒
電話番号	
他セミナーご参加者	

会場案内図 | ホシザキ中国株式会社 山陰支店 1Fテストキッチン

〒690-0047 島根県松江市嫁島町15-14 TEL :0852-24-8260



QRからgoogle
マップ
アクセス可