

「熱々凍結パン」セミナー

改革

❓ 熱々凍結ってなに？  
本当に美味しいの？

❓ 労働時間短縮  
人材不足解消

❓ どんなアイテムを  
熱々凍結するの？

❓ 自分のお店に合った方法は？  
ロスはなくなる？

2024

3/27(水)

12:00 ▶ 17:00

参加費 ¥5,000-

株式会社 ツジ・キカイ

大阪支店+堂島ラボ

大阪府大阪市北区堂島浜 2-2-28  
堂島アクシビル 1階

※当社の駐車場がございませんので、  
公共交通機関のご利用をおすすめします。



実演は2アイテムを予定しております。

〈講師〉

谷口 佳典

Boulangerie Friande オーナーシェフ

- 2011年 兵庫県パングランプリ 優勝
- 2013年 兵庫県パングランプリ 優勝
- 2014年 モンディアル・デュ・パン 日本代表国内最終選考会優勝
- 2015年 第5回モンディアル・デュ・パン 世界5位  
第1回ベストオブモンディアル・デュ・パン世界4位
- 2016年 モンディアル・デュ・パン 健康と栄養パン世界1位
- 2020年 モンディアル・デュ・パン日本代表国内最終選考会優勝
- 2021年 製パン国際コンクール  
第8回モンディアル・デュ・パン総合優勝 世界1位

展示会や YouTube 動画では見たが、自分のお店に適しているのか、具体的なイメージが湧かない…。  
どんなメリットや効果があるのか、人材不足解消や労働改善になるのかなど様々な疑問にお答えします。  
日商 20 万円規模のお店を想定してアイテムを選定。実演と試食を通じて違いを体験してください。  
朝、出勤してからお店のオープンまでの流れを実際に見ていただきます。

以下にご記入の上、Mail または Fax にてご応募ください。お待ちしております。

参加申込書

Mail : hayashi@tsuji.co.jp または FAX : 06-6348-3612

会社 / 団体名

氏名

電話番号

住所

メールアドレス