

お客様各位

日の本穀粉株式会社
関東支社本社営業部

勉強会（米粉と糖）開催のご案内

拝啓 夏至の候、ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、この度私ども日の本穀粉㈱は、「米粉の特徴と糖類の用途」をテーマとした勉強会を下記の要領で開催いたしますので、お知らせ[ご案内]申し上げます。ご多用中かとは存じますが、何卒ご参加くださいますようお願い申し上げます。

下記お申込み先までお電話またはFAXにてご連絡下さいますようお願い申し上げます。

敬具

記

日時 : 2022年7月26日(火) 受付 12:30~ 講習 13:00~16:30

会場 : 日の本穀粉株式会社 栃木研究棟 1F

栃木県小山市若木町3丁目2番15号 TEL: 0285-22-3222

◇駐車場有り ◇最寄り駅=JR 小山駅 徒歩20分

※事前ご連絡(予約)にて、小山駅へお迎えに上がります。

講師 : 菓匠青柳 仲嶋 真輝 氏

栃林原 Lプラザ 東京ラボ営業サポート課

日の本穀粉㈱ 企画開発部

演目 : ①フルーツ大福(チルド対応)

②米粉パン(アレルギー特定原材料7品目不使用) 餡ペーストを添えて

③みたらし団子

会費 : お1人様 1,000円

お申込み先 : 日の本穀粉㈱ TEL: 048-615-1157 (受付担当: 米澤、直江)

栃林原 TEL: 03-6661-7203 (受付担当: 内田、河口)

講師プロフィール

菓匠青柳 店主 仲嶋 真輝

1971年7月3日 千葉 菓匠青柳の長男として生まれる。

1991年日本菓子専門学校を卒業後、千葉「ささや」で修業し、その後「島村」では工場長として開発~製造を一手に担う傍ら、無類の向上心で各和菓子団体に参加。東和会では、最高賞を受賞。日本菓業振興会では最優秀技能賞を連覇する。

現在、「菓匠青柳」2代目として日々研鑽を積み重ねながら、千葉県和菓子技能士会 会長として、また母校の日本菓子専門学校の非常勤講師として、後任の育成に従事している。



以上

日の本穀粉・林原 合同勉強会 申し込み書

開催日時 7月26日(火) 13:00~16:30

貴社名

ご参加者様名

ご連絡先 TEL

FAX

送迎* 要 ・ 不要

*小山駅⇔日の本穀粉栃木工場間

事前に当日の合流場所をご連絡いたします。

申込書 FAX 送付先 048-615-1160

*定員になり次第締め切りとさせていただきます。

ご来場のお客様へお願いとご注意

新型コロナウイルス等感染症予防および拡散防止対策について

- 感染防止の為、マスクのご着用をお願い致します。
- 手洗い、うがいの励行をお願いいたします。
- お客様入場口に消毒用アルコールの設置を致します。十分な感染対策にご協力ください。