

2018年10月吉日

お客様各位

株式会社木下商店

株式会社木下商店製パン提案会のご案内（第一信）

拝啓 時下益々ご清祥のこととお慶び申し上げます。

平素は格別なるお引き立てを賜り、有難く厚く御礼申し上げます。

市場環境は厳しさを増すばかりですが、高級食パンのブームなど好調な販売を見せる商品もあります。「甘い」「リッチな」といった食味がもてはやされている一方、「旨み」「コクがある」といった素材本来のおいしさに対するニーズが高まってきているという調査結果もあります。素材本来のおいしさが感じられるパンを提供することで、お客様の食卓を豊かにする、そういったベーカリーが厳しい市場環境でも顧客から選ばれるお店ではないかと私たちは考えます。

今回は提案会という形で、日清製粉の小麦粉の中でも、特に風味、味といった小麦という素材の特徴が際立つ小麦粉、「レジャンデル」「デュエリオ」を使用したパンのご紹介と試食をご準備いたします。

提案会自体は15時からですが、当日9時から日清製粉の技術スタッフがパンの仕込みを開始いたします。仕込みをご覧になりたい方、日清製粉の技術スタッフに日ごろのお悩みなどを相談したい方など、9時以降ご自由にお越しいただけるように講習会場を開放いたします。

ご多用中とは存じますが、是非ご出席賜りますようお願い申し上げます。

敬具

記

1. 日 時 2018年12月6日（木） 15時～17時  
※終了時間は前後する可能性がございます。
2. 会 場 株式会社木下商店内講習会場  
京都市南区東九条西明田町4-9
3. 内 容 「レジャンデル、デュエリオを使用した食事パン提案会」  
講師 日清製粉西部テクニカルセンター主査 吉田
4. 会 費 無料
5. 申込方法 専用の申込書に所定事項をご記入の上、下記宛FAXにてお申し込み下さい。  
※セミナーに関するお問合せ先  
株式会社木下商店（担当窓口：岡田宏晃）  
電話：075-671-3141 FAX：075-671-3060
6. その他 お車でお越しいただく場合は、駐車場はございませんので、近隣のコインパーキングをご利用ください。

以上

◆お申込書：FAX番号 075-671-3060

株式会社木下商店 行

12月6日（木）製パン提案会 参加申込書

貴社名	
ご住所	
お電話	
FAX 番号	
ご来訪予定 時間	(目安で結構です)
ご参加者名	(部署・お役職名)
	(お名前)
貴社窓口	※本セミナーに関し弊社よりお問い合わせ等させていただく窓口の方をご記入願います (部署・お役職名)
	(お名前)