

木下商店 初来訪！「パン焼き小屋 Zopf」オーナーシェフ

伊原 靖友 氏による製パン講習会

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、厚く御礼申し上げます。

さて、この度弊社では、千葉県超繁盛ベーカリー『パン焼き小屋 Zopf』のオーナーシェフ 伊原靖友氏をお迎えし下記の通り講習会を開催いたします。

Zopf様の商品アイテムは400種類以上。毎日300種類のパンを焼きあげる行列の絶えない人気店。伊原シェフによる風味豊かな『ブレドA』×しっとり・もち感の『パン用粉B』の特徴を生かした製品作り・配合・工程の工夫の理解が深まる実演に加え、大人気の店舗・カフェ作りを支えるオーナーシェフとしての焼きたてを提供し続ける心構えとノウハウ、社員教育など幅広いお話・ご講演をいただきます。

より付加価値があり差別化出来る商品が求められる昨今、皆様の御店の更なる御繁盛の一助となれば幸いです。ご多忙中の折とは存じますが、万障お繰り合わせの上、是非ともご参加くださいますようご案内申し上げます。

敬具

講習 ■ 『毎日通いつけたくなる店作り』：伊原 靖友シェフ

内容 特殊粉碎による旨味・風味が特徴の『ブレドA』、独自の原料配合によるしっとり感・もち感が特徴の『パン用粉B』を使用し、噛むほどに味わい深い風味が楽しめるクッペ、芳醇な味わいのクロワッサン生地など4種の生地をベースにバラエティメニューを展開します。
昼食にはパンに加え、Zopf 様特製の副菜もご用意いたします。
予約必須の人気カフェを支えるパンとの相性抜群のお料理・おもてなしをお楽しみ下さい。

協力：昭和産業株式会社 / オリエンタル酵母工業株式会社 / 大東製糖株式会社

[日時] 2020年2月27日(木) 11時～17時
※終了時間は前後する可能性があります。

[会場] 株式会社木下商店内講習会場
住所：京都市南区東九条西明田町49

[受講料] お一人様 5000円
(人気カフェを支えるパンと共に、ランチをご準備いたします。)

[定員] 40名(先着順 定員になり次第締め切らせていただきます)

[参加要領] 下記の申込書に所定事項をご記入の上、
2月14日(金)までにFAXにてお申込み下さい。

[お問い合わせ先] 株式会社 木下商店(担当窓口：田島)
TEL:075-671-3141 FAX:075-671-3060



※お車でお越しいただく場合、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。