

ガストロバック & マルチフレッシュ講習会2018 in金沢

最高の下処理と最高の効率化をお見せします

今回 エフエムアイでは、鹿児島《CAINOYA/甲斐乃家》塩澤シェフをお迎えして、ガストロバックやマルチフレッシュなどの最新調理機器を活用したセミナーを開催します。



講習会後に導入をご検討されるレストランが確実に増えています。レシピを公開して試食をするだけの講習会ではありません。【ガストロバック：GV】では新メニューの考案の仕方や【マルチフレッシュ：MF】では如何にして時間を有効に活用しロス無くすかの御提案をします。

☆会場の都合上、**20名様限定**となります

《講師紹介》

塩澤 隆由 氏
甲斐乃家三代目

甲斐乃家京都2019秋開業

食べログアワード2018 Silver受賞



シェフから一言：

- ・ガストロバックは新しいメニューを考案してお客様にアピールし売り上げをつくる機械。
- ・マルチフレッシュはロスをなくして効率いい仕事をして時間をつくる機械。
- ・台風や大雪にも左右されることのない仕入れと保管方法をお教えします。
- ・これからの時代を少数精鋭で乗り切れる為のノウハウをお伝えします

開催日：平成30年3月26日（月）

場 所： エルフ金沢（省エネ館）
石川県金沢市下本多町6-11 (tel:076-233-8888)

時 間：13:00~16:00（予定）

参加費：¥8,000-（当日お支払い願います）

☆セミナー受講申し込み書☆

エフ・エム・アイ大阪営業所
FAX：06-6969-9860

店舗名（会社名）：

住 所：

ご 連 絡 先：

お 名 前：

必要事項ご記入の上、FAXでお申込み下さい。
申し込み多数による締め切りの際はご容赦願います。

ご不明点・お問い合わせは
TEL：06-6969-9390 担当者：松永 宛