

導入の翌日から焼きたてパンが提供できる！

ベーカリーイベント



I Combi Pro



他社との差別化を図りたい

事業を拡大したい

冷凍生地を活用することで、製パン機材の初期投資を抑えながら、焼きたてパンの提供が出来ます！

イベントではスチームコンベクションオーブンで焼成した冷凍パンをご試食いただき、仕上がりをご確認いただけます。

参加費
無料

2025年 10月28日(火)、29日(水) 13:00~15:00

【会場】 エレナード・ザ・キッチン（北海道電力本店社屋 1F）
札幌市中央区大通東1丁目2番地

【主催】 株式会社ラショナル・ジャパン
アリストフードソリューションズ ジャパン株式会社

成型・二次発酵済みの冷凍生地を活用することで、**焼成のみ**で提供が出来ます

スチームコンベクションオーブンの活用で**誰でも簡単に**焼成できます！

手作り

仕込み

第一
発酵

分割・
まるめ

成形

第二
発酵

焼成

冷凍生地

冷凍庫から出す

ホテルパンに
並べる

焼成

＼その他パンに合わせる惣菜やトッピングもご提案いたします／



ベーカリーイベント 参加申込書

【申込方法】 QRコードまたはFAX

FAX : 011-251-4148

QRコードでのお申込みはこちら →



【申込締切】 2025年10月21日 (火)

参加希望日	希望日に✓してください <input type="checkbox"/> 10月28日(火) <input type="checkbox"/> 10月29日(水)
会社名	
お名前	
住所	
電話番号	
メールアドレス	

※ご記入いただきました個人情報につきましては、当社のサービスや各種セミナー情報のご提供のために利用させていただきます。第三者への開示や使用目的以外の利用はいたしません。

※お客様の機器搬入にあたって、弊社は卸、販売、設置工事等を行っておりません。

お客様の求めに応じてメーカー・工事店を紹介することはありますが、採用は義務ではありません。

また、導入によって生じたお客様の不利益について弊社は責めを負いません。

お問合せ先

 **ほくでんネットワーク** 道央統括支店 業務部

TEL : 011-251-4798 営業時間 : 9:00~17:00(平日のみ)

担当 : 朝倉・上田 (北海道栄養士会賛助会員)

※駐車場はございませんので、近隣の有料駐車場をご利用いただくか、公共交通機関でお越しください。

会場付近図

