

ナポリピッツァセミナーのご案内

ナポリピッツァの基本が分かる！

本場ナポリで使われている小麦粉に近い「ルスティカ」の冷凍玉生地を使い、成形(手成形・機械成形)➡ トッピング ➡ 90秒で電気オーブンにて焼成。お店で新しくピッツァの提供を考えている方や、ご興味のある方は是非ご参加ください。



講師：ピッツァイオーロ 渋谷 英司

日清製粉グループ フレッシュ・フード・サービスにて、ピッツェリアで培った職人としての実務経験を活かし、新規事業・開業店舗に対して、特に冷凍生地を用いて、導入時の技術指導・アフターフォローとしての技術レベルをサポートしている。渋谷氏の原点は、本格ナポリ料理を東京恵比寿で楽しめる、トラットリアピッツェリア『パルテノペ』にある。<https://www.partenope.jp/> パルテノペは、南イタリア・ナポリ発祥の地元に愛されるナポリピッツァとその伝統と品質を守る為に、厳格な基準をパスした店だけに与えられる『ナポリピッツァ協会認定店』NO.166 のお店。渋谷氏はナポリピッツァの職人として働き、日本でのナポリピッツァ普及に深く関与してきた。

●セミナー詳細

日時：11月22日(火) 1部 10:30~12:30
2部 14:00~16:00

場所：株式会社ネクスト大阪支店テストキッチン
〒533-0021 大阪市東淀川区下新庄 6-11-26

参加費：無料

*セミナーでは、食材の試食や、美味しいピザをもっと手軽に作る為の機器、加工度を上げたピザ生地とサンドイッチ用のパンの作り方等も併せてご紹介。

協賛：株式会社 大阪めいらく / 株式会社 フレッシュフードサービス

アクセスマップ



Google マップ™ ヘルリンク

●お申し込み方法

ナポリピッツァセミナー参加申込書をご記入の上、FAX またはメールにてお申し込みください。

FAX:06-6732-9905 E-mail:miyoshi@next-2u.co.jp 担当:三好

●お問い合わせ先

株式会社ネクスト 大阪支店 TEL:06-6732-9904 担当:井筒

参加申込書

FAX:06-6732-9905 / E-mail: miyoshi@next-2u.co.jp 担当:三好

複数名ご参加される方は、ご連絡を取る為の代表者の詳細を下記にご記入ください。

会社名： _____ 部署・所属： _____

所在地： _____

お名前： _____ ご参加の人数 _____

電話番号： _____ FAX番号： _____

メールアドレス： _____ 参加希望： 1部 2部 * Oを付けてください。

※駐車スペースは限りがあります。公共交通機関をご利用の上、お越しくさるよう、ご協力をお願いいたします。