

●あこ酵母の“本物発酵パン”セミナー開催のご案内●

2018年2月7日(水)にあこ天然培養酵母の製パンセミナーを開催致します。
「パンの主演は小麦粉にあり」というスローガンのもと、クセの無いあこ酵母を使用して、
リーンなお食事パンから、リッチ配合のブリオッシュまで、酵母造り50年の経験を糧に、
あこ流パン理論に由るセミナーです。
「おいしいあこ酵母のパン」を作るためのヒントをつかんでいただけたらと思います。
この機会にどうぞ皆様ご参加くださいませ。

【セミナー詳細】

開催日時:2018年2月7日(水) 午前10:00～午後16:00(予定)
※途中休憩をはさみます。

参加費用:8000円(1名)

場所:日本製粉株式会社 東部技術センター (東京・新宿)
住所:〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷 5-32-7 野村不動産南新宿ビル内 7F
アクセス:JR 新宿駅または代々木駅から徒歩 7 分です。

申し込み方法:有限会社あこ天然酵母まで、電話又はメールにて直接お申込みください。

TEL:042-634-8600 メール:info@ako-tennenkoubo.com

※メールでのお申込みの場合は、受注から3日以内に返信メールが届かないときは、
お手数ですが電話にてご連絡ください。

【メール申し込みの場合の記載必要事項】

☆件名には「2月7日(水)あこ酵母パンのセミナー申し込み」と入れてください。

- ①お名前(屋号がある場合は屋号もあわせて)
- ②電話番号(すぐに連絡のとれる番号のもの。)
- ③参加人数(複数名の場合はそのお名前もお知らせください。)
- ④メール・FAX又は郵送で資料をお届けするため、ご希望の送付方法をお知らせください。
- ⑤郵送をご希望の場合は、送付先ご住所をお知らせください。

参加費お支払い方法:お申込み受付後、弊社より当日のご案内と払い込み用紙(郵便局)をお送り
致します。書面に記載の期日までにお支払をお願い申し上げます。

キャンセルポリシー:開催日7日前まで(1月31日まで)のキャンセル キャンセル料無料
開催日3日前までのキャンセル 参加代金の50%を返金致します。
開催日前日以降のキャンセル 参加費の返金は致しかねます。

※参加費の返金は、ご指定の口座への払い込みとさせていただきますが、払い込
み手数料はご負担願います。