

令和6年8月吉日

お得意様各位

近畿製粉株式会社

## 製パン講習会のご案内

拝啓 貴社ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り、厚くお礼申し上げます。この度、下記の通り弊社主催の製パン講習会を行います。

ご多忙中とは存じますが、万障繰り合わせの上、多数ご出席くださいますよう、お願い申し上げます。

敬具

### 記

日時： 2024年10月2日（水）12:30～17:00

会場： 近畿製粉株式会社 本社1F（二次加工技術室）  
大阪市西淀川区佃4-5-1（最寄り駅：阪神本線 千船駅）  
TEL：06-6474-5281 FAX：06-6474-5285

定員： 対面：24名 WEB：100名

会費： 無料

講習品目： ～3種の生地を使用した、今すぐ商品化したくなるレシピ～

「パンスイス」・「バイカラークロワッサン」・「クロワッサンシュプリーム」  
\*ペストリー生地使用。

「リュスティックブルトン」・「リュスティックスパムサンド」  
\*リュスティック生地使用。

「ショコラヴィエノワ」・「焼き牛すじカレーパン」

「パンプキンクロックムッシュ」

\*食パン生地使用。

（※一部内容を変更する場合がございます。ご了承くださいませ。）

（※ご来場の方には、当日焼き上げたパンのお持帰りをご用意させていただきます。）

お申込み期限： 2024年9月20日（金）

※定員に達し次第締め切らせていただく場合がございます。ご了承くださいませ。

主催： 近畿製粉株式会社

協賛： 月島食品工業株式会社、東京フード株式会社

屋号・会社名 ( )

お名前 ( )

お電話番号 ( )

メールアドレス ( )

参加方法 ( ご来場 ・ WEB )

ご来場方法 ( お車 ・ 電車 )

スマートフォンからも

お申込みいただけます

① 「近畿製粉 LINE 公式  
アカウント」を登録



② トークルーム内  
メニューバーより申し込み