



ホシザキ東京株式会社 & カルピジャーニ・ジャパン株式会社

スペシャル・コラボセミナー

ジェラート・ビギナー講習会

ホテル・レストラン向け新提案『ガストロノミージェラート』

Connettiti con gelatieri di successo!

日時

2019年6月11日(火)
13:30~16:30(途中休憩あり)

講師

茂垣 綾介 (アクオリーナ オーナーシェフ)

(カルピジャーニ・ジェラートユニバーシティ 公認インストラクター)

プロフィール

2006年 トスカーナ州のジェラテリアに勤務
2007年 ネット販売のジェラート店“アクオリーナ”開業
2008年 ウンブリア州の1つ星レストランにてスーシェフとして勤務
2011年 帰国後、アクオリーナを再開
2012年 東京・祐天寺にアクオリーナ路面店をOPEN

主な受賞歴

2008年 イタリア・ロンガローネ第39回ジェラートコンクール
COPPAD'ORO若手職人部門2位
2012年 ジェラートワールドカップCOPPA DEL MONDO
DELLAGELATERIAにて日本代表チームのキャプテンを務める



ガイド・ザゲツェイ (カルピジャーニ・ジュニアインストラクター)

プロフィール

・イタリア・サルデーニャ島・オルビア生まれ
・2007年 ローマ大学にて2011年に「東アジア研究」専攻を卒業
・2017年 イタリア・カルピジャーニ本社にて様々なプロジェクトに関わる

会場

〒141-0033
東京都品川区西品川1-1-1
住友不動産大崎ガーデンタワー 21F

会費

3,000円/お1人様 *受講料は当日お支払いください。
*ホシザキ東京(株) 優待価格

内容

- ・ジェラートの歴史
 - ・ジェラートについて
 - ・原材料と構成
 - ・フルーツのソルベット
 - ・ホワイトベースからのバリエーション
 - ・ジェラートのコスト例
 - ・ガストロノミージェラートについて
 - ・ジェラート加工における衛生管理 etc
- ※内容は一部変更になる可能性があります。
※講習中の動画撮影・録音はご遠慮ください。

講習会参加申し込み書

2019年6月11日開催の講習会に下記の通り参加を申し込み致します。

申込日 年 月 日 ※定員になり次第締め切らせて頂きます。

会社・団体・店舗名 カテゴリ (○を付けてください)

受講者氏名 ジェラテリア 洋菓子 レストラン

会社・団体・店舗住所 〒 mail ホテル その他

TEL FAX ※テストキッチン入館証をメールで事前にお送りいたします。

必要事項を記入後、ホシザキ東京株式会社またはカルピジャーニ・ジャパン株式会社宛てにてFAXでお申込み下さい。

※FAX送信の際は番号のお間違えの無いようご注意ください。

※個人情報の取り扱いにつきまして:本申し込み書のお客様情報は講習会以外の目的で使用されることはありません。



ホシザキ東京株式会社 高野 宛て

FAX : 03-6275-3268



カルピジャーニ・ジャパン株式会社 宛て

FAX : 03-5779-8853

ホシザキ東京株式会社

本社 : 〒141-0033 東京都品川区西品川1-1-1 住友不動産大崎ガーデンタワー21F TEL:03-6275-3267 FAX:03-6275-3268

カルピジャーニ・ジャパン株式会社

本社 : 〒154-0005 東京都世田谷区三宿1-13-1 東映三宿ビル4F TEL:03-5779-8850 FAX:03-5779-8853