

大隅加工技術研究センターネットワーク会員の皆様、こんにちは！！  
メールマガジンをお届けします。

////////////////////

●食品加工機器等操作（アイスクリーム製造）セミナーの開催について（案内）

下記のとおり開催します。参加を希望される方は、添付の申込用紙に必要事項を記載の上、メールまたはファックス等でお申し込みください。

- 1 開催日時 平成28年10月6日(木)12:00～16:00
- 2 場 所 加工開発実験施設又は加工ライン実験施設
- 3 内 容 アイスクリーム（ジェラート）製造  
(1) 座 学 アイスクリーム製造の基礎知識について  
(2) 実 演 地元素材等を使用したジェラートの製造（5種類程度）  
(3) スケジュール  
11:30～12:00 受付  
12:00～ アイスクリーム製造の基礎知識について（座学）  
12:30～ ジェラート製造の実演，試食  
16:00 解散  
(4) 使用機器  
パステライザー，バッチフリーザー，ソフトクリームフリーザーほか
- 4 募集人数 20名程度
- 5 ジェラート素材の提供  
実演では受講者からの持ち込み素材も受け付けます。申込時に素材の種類をお知らせください。なお，採用された場合は，素材の事前送付先等を連絡します。  
※準備の都合上，素材の提供を希望される方は，9/16までにお申し込みください。
- 6 参加者が準備するもの  
衛生的な作業着（白衣，調理衣等）
- 7 募集期間：9月26日(月)まで（応募者多数の場合は抽選により決定）
- 8 講 師：株式会社エフ・エム・アイ ジェラティエーレ 矢内 理史 氏
- 9 協 力：ホシザキ南九株式会社，株式会社エフ・エム・アイ

発行元

大隅加工技術研究センター

企画・支援 担当：光村，岡田

TEL：0994-31-0317

FAX：0994-31-0319