ROOTS

ROOTS TRADING CO., LTD.
4-13-8 Shinden, Ichikawa, Chiba 272-0035 Japan
Tel:047-379-1505 Fax:047-379-1506 http://www.e-roots.co.jp

『パネットーネおよびイタリア産小麦粉活用セミナー』のご案内

拝啓　日頃は格別なるお引き立てを賜り心より感謝申し上げます。

この度弊社取り扱いメーカー　イタリア　モリーノ・ダッラジョヴァンナ社、アグリモンタナ社の協賛を得て、講師にモリーノ・ダッラジョヴァンナ社　Mr.Fabio Del Sorbo(ファビオ　デル　ソルボ)を招き、業界発展の一翼を担うべくパネットーネおよびイタリア産小麦粉活用セミナーを開催いたします。

弊社取り扱い製品のパネットーネ粉(OO粉)、バランスパワー、エクステンド、オレンジキューブ等を使用したパネットーネ、マロン　パネットーネ、クロワッサン、ブリオッシュを製造予定です。

イタリアのパネットーネやクロワッサン、ブリオッシュの作り方等、様々な情報を得ることができるプロ向けの講習会となっております。この講習会の内容がパネットーネをはじめとした「新商品開発」や「製品改良・課題解決」のご参考になれば幸いです。

完全予約制につき、参加人数に限りがございます。お早めにお申し込みください。

※講習会内容は変更となる場合がございます。詳細決定次第弊社 HP でご案内いたしますのでご確認ください。

［開催概要］

日時	□　2024 年 3 月 1 日(金)　9:00～18:00 予定　※8:15 から受付開始予定 □　2024 年 3 月 4 日(月)　9:00～18:00 予定　※8:15 から受付開始予定 ※参加される日程にチェックを入れてください。講習内容は同一です。講習会の時間は変更となる場合がございます。
会場	ドーバー洋酒貿易株式会社 〒151-0064　東京都渋谷区上原 3 丁目 43-3 (小田急線・東京メトロ千代田線「代々木上原」駅より徒歩 3 分)
講師	Mr.Fabio Del Sorbo　ファビオ　デル　ソルボ(モリーノ・ダッラジョヴァンナ社)
会費	10,000 円　※消費税(10%909 円)込み、事前振込み制
締め切り	2 月 20 日(火)　※定員に達し次第締め切らせていただきます お申込み後、会費を下記口座までお振込みください。ご入金の確認をもって申し込み完了とさせていただきます ご入金後のキャンセルにつきましては、ご返金はいたしかねますのでご了承ください。

下部申込書にご記入の上 FAX またはメールでお申し込みください

QR コードからもお申し込み可能です。

FAX：047-379-1506

e-mail：info@e-roots.co.jp

［振込先］千葉銀行　市川支店
当座 0506207
名義　ルーツボウエキ　(カ
※振込人名に貴社・店名＋ご氏名を入力ください。
※手数料はご負担いただきますようお願いします。
※振込み明細書を領収書の代わりにさせていただきますのでご了承ください。　T1-0400-0102-7913

貴社・店名：　　お振込み名義

参加者ご氏名：　　所属・役職：

ご住所：

TEL：　　FAX：

「こだわりをこれからも」

ROOTS TRADING CO., LTD.
4-13-8 Shinden, Ichikawa, Chiba 272-0035 Japan
Tel:047-379-1505 Fax:047-379-1506 http://www.e-roots.co.jp

［講師プロフィール］

セミナー講師　　Mr.Fabio Del Sorbo（ファビオ　デル　ソルボ）

1994 年、ナポリのラッターリ山にある村グラニャーノ生まれ。子供の頃からペストリーに親しみ、14 歳でポジターノにある有名なレストランでペストリーシェフのアシスタントとなります。高校では化学や物理を学ぶ傍らペストリーやホスピタリティについても理解を深めたことが、後に彼のベースとなりました。18 歳の時名声高い料理学校である Cast Alimenti に入学し、Iginio Massari、Leonardo Di Carlo、Luidi Biasetto などのマエストロたちから学びました。その後、ケータリング、研究機関、レストランなどペストリーに関わる様々な分野で経験を積んできました。
2016 年モリーノ・ダッラジョヴァンナに入社し、ベーカリー特にサワードゥ、ヴィエノワズリー、パネットーネ、パンドーロについて専門性を深めました。マザーイーストやパネットーネは彼の代名詞となり、世界中でその技術を広めています。

<モリーノ・ダッラジョヴァンナ社について>

芸術的な小麦粉を作り出す旅は、ダッラジョヴァンナ家とともに 1832 年に始まりました。
小麦を挽くという作業は想像以上に繊細かつ複雑で、経験、知識、情熱、このいずれかが欠けても成り立ちません。
1832 年創業以来 190 年もの間、創業者から次の世代へ、そのまた次の世代へと受け継がれてきた技術と情熱は、現在では第 5、第 6 世代が大切に守りながらより良い商品を生み出すため開発を続けています。
モリーノ・ダッラジョヴァンナ社の商品は世界中 50 ヵ国を超える国に輸出されており、その品質の高さから、Iginio Massari, Luigi Biasetto, Gino Fabbri, Danis Dianin などの名だたる巨匠たちを始め、Pierre Hermè など世界的に著名なパティスリー、ベーカリーでも使用されています。