

麺好きの日本人
90%の人が週1回以上麺を食べる
48%の人が週2～4回食べる

東京 開催

“生パスタが旨い”とお客様に本当に喜んで頂けます。
そしてリピート・ご紹介のお客様が
圧倒的に増えます！！



『生パスタの魅力』知らなきゃ損です！

麺屋だからこそ
わかる
パスタの秘密

第7回「生パスタ講習会」



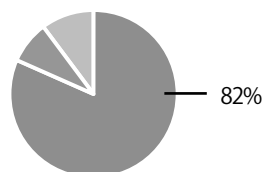
当日のプログラム

5種類のパスタとソースの実演実食

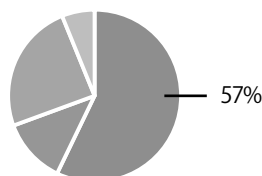
- ① 本当は誰でもできる、
一流店がやっている生パスタ調理法
- ② 未経験の方でも簡単、さっと茹でて混ぜるだけ
3分後にはプリッとモチリ驚きの味わいを実感
- ③ 明日からメニューにできる生パスタレシピ公開
- ④ 失敗しがちな生パスタ調理法

生パスタで導入の飲食店舗様 アンケート結果

お客様の評判が良い



売上が上がった



平成 28 年 6 月 20 日(月)

時間：1 部 13：00～14：30

平成 28 年 6 月 21 日(火)

2 部 15：00～16：30

平成 28 年 6 月 22 日(水)

※1部と2部は同様の内容になります。

場所：恵比寿レンタルキッチンスペース
With Kitchen ウィズキッチン

最寄駅：JR「恵比寿駅」西口

東急「代官山駅」東口より
徒歩5分

住所：東京都渋谷区恵比寿西1-17-1
えびす第一 6F

地下鉄日比谷線「恵比寿駅」
4番出口より 徒歩3分

定員：各部 15名

緊急連絡先：090-2591-9964 三宅

参加費
無料!!

このまま FAX!

0120-101-820 (淡路麺業株式会社)



ご希望の参加日を記入し、☒を記入願います。

希望参加日	月	日	☐ 1 部 13：00～	☐ 2 部 15：00～
店舗名			担当者名	
連絡先			参加人数	

淡路麺業株式会社

〒656-2225

兵庫県淡路市生穂新島 9-15

TEL：0120-161-820

E-mail：info@namapasta.net