

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

淡路島 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9回「生パスタ講習会」



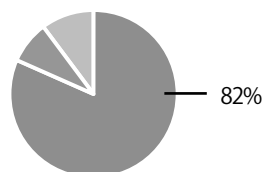
当日のプログラム

5種類のパスタとソースの実演実食

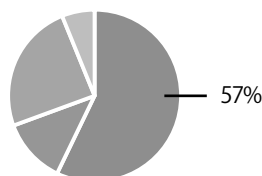
- ① 本当は誰でもできる、
一流店がやっている生パスタ調理法
- ② 未経験の方でも簡単、さっと茹でて混ぜるだけ
3分後にはプリッとモチリ驚きの味わいを実感
- ③ 明日からメニューにできる生パスタレシピ公開
- ④ 失敗しがちな生パスタ調理法

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 7 月 11 日(月)

平成 28 年 7 月 15 日(金) 定員：各部 15名

場所：淡路麺業株式会社

兵庫県淡路市生穂新島9-15

◆アクセス 車：神戸淡路鳴門自動車道
津名・一宮ICより5km 約8分

バス：三宮・高速舞子より直行
洲本高速バスセンター行

津名港バス停下車

タイムスケジュール

11:00 パスタフレスカダンメン
にて昼食
12:00 説明・工場見学
13:00 麺講習
15:00 淡路島の食材のご案内
15:30 終了

緊急連絡先：090-3841-0826 福田

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	☐ 平成28年7月11日(月) ☐ 平成28年7月15日(金)	参加人数	名
店舗名		担当者名	
電話番号		FAX番号	
住所			