

# ジェラートの第一人者・根岸清の プロのためのジェラートセミナー オンラインセミナー開催

主催／旭屋出版

ジェラートの技術をさらにレベルアップし、人気のジェラートをつくるプロフェッショナルの技術を習得。さらに成功するための開業ノウハウも公開。



## 1 手づくりジェラート上級講座

エクセルによるバランスの計算方法、ショックフリーザーの活用法…などを詳細に解説する。

## 2 ジェラートショップ開業講座

原価の計算、製造量の計算、経営法、必要設備、ジェラートショップの図面…を公開。

※アーカイブオンラインによる配信になります。

### 配信スケジュール

第1回 2023年5月8日～5月20日

第3回 2023年7月1日～7月15日

第2回 2023年6月1日～6月15日

第4回 2023年8月1日～8月15日

※各回2週間視聴することができます。

### 受講料

**11,000円 税込**

- ①「手づくりジェラート上級講座」
  - ②「ジェラートショップ開業講座」
- の2セット配信になります。

※第1回～第4回の配信の中から  
いずれか1回を選んでお申し込みください。

※ご入金はクレジット決済か  
コンビニ払いのみになります。

### お申込み方法

下記のサイトかQRコードよりお申込みください。

<https://gelato-asahiya003.peatix.com/>

※本セミナーはDVD化の予定はございません。  
※全講座、オンデマンド配信（録画配信）となります。



### ジェラート教本

著者：根岸清

定価：本体 3300円（税込）

イタリアのアイスクリーム「ジェラート」  
その本格志向のジェラートづくりの知識、  
基本理論、技術、多彩なバリエーションま  
でこの1冊に網羅。

### 【お問合せ先】

株式会社旭屋出版セミナー係

〒160-0005 東京都新宿区愛住町 23-2

ベルックス新宿ビルII 6階

TEL：03-5369-6421 FAX：03-5369-6431

E-mail：hanbaibu@asahiya-jp.com