

**11/16**

(株) エフ・エム・アイ  
東京本社 ショールーム  
(神谷町駅)

狙い通りに  
火入れができる

リーズナブル  
プライス

無料セミナー  
開催

スチームコンベクションオーブンもっと使いこなそうセミナー 開催



講師



FMI コンサルティングチーム シェフ  
**敦賀 基裕**

東京、舞浜の格式あるホテルや大手ブライダルでシェフとして従事。新規開業にも携わり、現場を指揮する立場としての経験も豊富。宴会、婚礼などの大量調理、真空調理を得意とし、長年の経験を活かし、ユーザーのさまざまなお悩みにお答えする。

開催概要

【日程・会場】

2017年11月16日(木) 14:00~16:30(受付 13:30~)  
(株) エフ・エム・アイ 東京本社 ショールーム  
東京都港区麻布台 1-11-9

【内容】

スチコンを最大限に使いこなすために作業効率や料理のクオリティがアップする機能を、試食を交えてご紹介します。

【定員・参加費】

30名(先着順、定員となり次第締め切らせていただきます) / 無料

【申込方法】

下記の電話、FAX、またはメールアドレス宛に「コンベクションオープンセミナーの参加希望」とお申し込み下さい。  
FAX、メールの場合は、お名前、ご住所、電話・FAX 番号、店名、業種(和食、中華、カフェなど)、オープンの使用有無をご記入ください。  
※ご参加いただけるのは1社2名までとさせていただきます。

電話 03-5561-6521 担当: 飯沼 (いいぬま)  
※受付時間 平日 10~12時、13~17時

FAX 03-5561-5071 担当: 同上

メール info@fmi.co.jp

エフ・エム・アイ

# スチームコンベクションオープンもっと使いこなそうセミナーお申込書

期日：2017年11月16日（木） 14：00～16：30

場所：株式会社エフ・エム・アイ 東京本社ショールーム

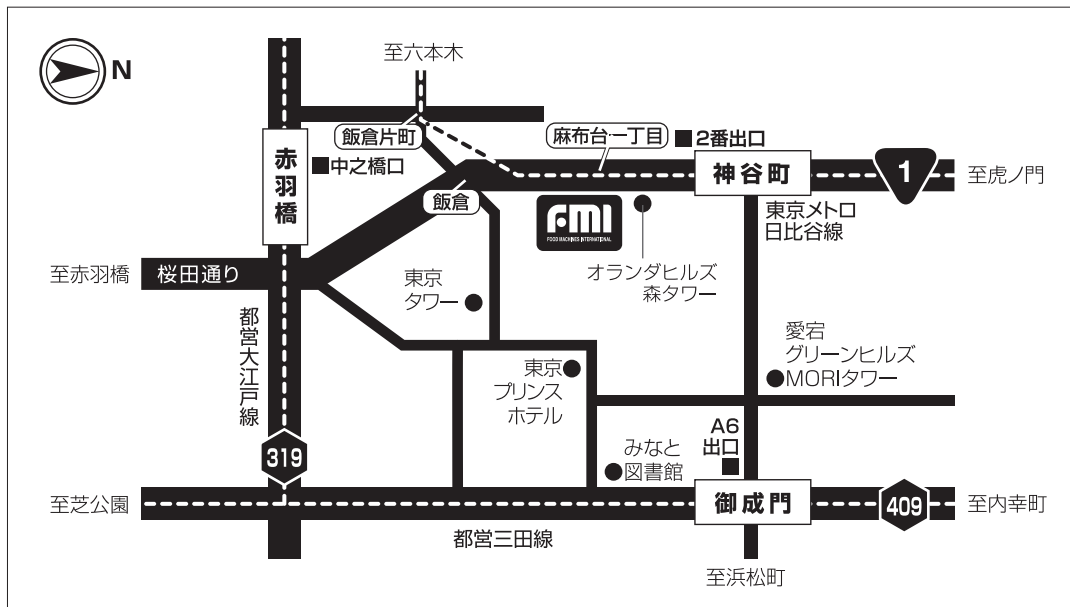
FAX 送信先 /03-5561-5071 担当：飯沼（いいぬま） セミナー担当 /03-5561-6521 担当：飯沼（いいぬま）

フリガナ		
御芳名 <small>会社都合により1社2名までとさせていただきます</small>	①	②
フリガナ		
御住所	〒	
店舗名		
御所属名・御役職名		
電話番号		F A X
本セミナーを何で知りましたか？	①弊社営業スタッフからの案内 ②FMIのホームページを見て ③メールマガジン、DMを見て ④知人から聞いて	
お客様の業種		
スチコンの有無	有 ・ 無	スチコンのメーカー名

\*記入に不備がある場合、申し込みできない場合がございます。予めご了承くださいませ。  
\*会社都合により1社2名までとさせていただきます。予めご了承くださいませ。

FMI営業担当：

## ■セミナー会場：東京本社 ショールームご案内図



株式会社エフ・エム・アイ 東京本社 東京都港区麻布台 1-11-9  
(東京メトロ日比谷線神谷町駅下車2番出口より徒歩4分) お問い合わせ tel.03-5561-6521 (代表)