

6/19 | 水 |

(株)エフ・エム・アイ
札幌営業所

京都リンデンバーム 吉田シェフによる 本格シャルキュトリー講習会

主催者 ヘラスパイスジャパン株式会社

〈セミナー内容〉

ドライソーセージ、ポルケッタの実演と試食を交えながら、
吉田シェフよりシャルキュトリーのご説明を行います。

ドライソーセージ：常温販売できるサラミ

ポルケッタ：ヘラスパイスを使用した肉惣菜



特別講師

京都 リンデンバーム

吉田 英明 | よしだ・ひであき

京都老舗ホテルでの経験を積み、フランスをはじめ、ドイツ、オランダのシャルキュトリー、メッツゲライでの修行のちに、1997年京都にてレストランを開業。2009年シャルキュトリーリンデンバームを開業。日本シャルキュトリー協会主催の第1回フランス・シャルキュトリーコンクールではトップの成績で金賞を受賞。朝日放送「LIFE～夢のかたち～」に出演、朝日出版から書籍「本場の味が出せるシャルキュトリーの本格技術」を出版するなど、日本でのシャルキュトリー技術を広げる活躍をしている。



【日時】2024年6月19日（水）13:00～15:00

【定員 | 料金】

15名 | 5,000円（現金のみ。当日ご持参ください）

【お申込み方法】

- ・右記いずれかの方法でお申込みください。
- ・申込締切：開催の3営業日前まで。または定員に達した場合。

※同業企業様からのお申込みはご希望に添えない場合がございますので、予めご了承ください。

【会場】※裏面を参照ください。

株式会社エフ・エム・アイ 札幌営業所 テストキッチン

【お申込み先】

- ・HP：<https://www.fmi.co.jp/seminar-exhibition/>
- ・TEL：011-813-8651 担当：鈴木
※受付時間：平日10～12時 / 13～17時
- ・FAX：011-813-8652
※裏面申込書をご記入の上、ご送信ください。
- ・メール：info@fmi.co.jp



京都リndenバーム 吉田シェフによる シャルキュトリーセミナー | お申込書 |

ご希望の日程に○をご記入ください。時間に✓を入れてください。

6/19(水)
13:00~15:00

FAX送信先：011-813-8652 担当：鈴木

TEL：011-813-8651

※申込受領メールをお送りいたします。必ずメールアドレスを記載下さい。

メール：info@fmi.co.jp

E-mail ※必須

会社名
(店舗名) ※必須

お名前 ※必須

ご住所 ※必須

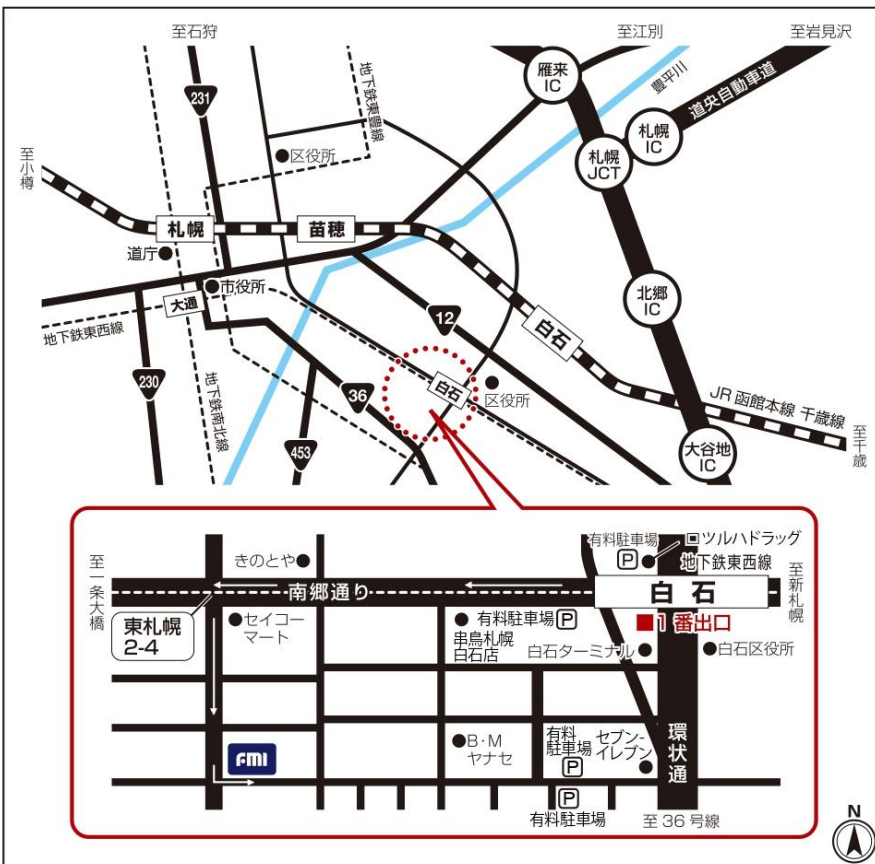
電話番号 ※必須

セミナー備考

お取引のある販売店様

エフ・エム・アイ担当営業

※ご記入に不備がある場合は、お申込できない場合がございます。



FMI札幌営業所

〒003-0002 北海道札幌市
白石区東札幌二条5-4-1
TEL 011-813-8651
FAX 011-813-8652



電車でお越しの場合

- JR札幌駅より
 - ▼ 地下鉄東西線
 - 地下鉄「白石駅」
 - ▼ 徒歩7分
- FMI札幌営業所

※お車で越しの場合、民間駐車場をご利用ください。



googleマップ