

2009年10月吉日

お客様各位

## ユーロインターナショナル株式会社 “商品展示・製造講習会” のお知らせ

拝啓 貴社ますますご盛栄のこととお喜び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り、厚くお礼申し上げます。

この度、弊社の取扱商品を一堂に集めた、“商品展示・製造講習会”を開催する運びとなりました。またイタリアンジェラート・アイスクリームの製造販売に関するお悩み事などあらゆる問題についてのご相談も承りますので、皆様のより良い商品作りの一助になれば幸いに存じます。

敬具

記

日時：2009年11月27日(金) 11:00～14:30(予定) ※左記時間内にご自由にご参加下さい。

場所：東京都渋谷区桜丘町26-1 セルリアンタワー東急ホテル B2F 朝霧

参加費用：無料

主な展示・ご案内内容：

### □ アイスクリーム製造機械

イタリアジェラート業界における“革新”“信頼性”を主唱し、旧態依然としたアイスクリーム製造機械市場において近年目覚ましい開発を行っているメーカーであるイタリア ICE TECH(アイステック)社の、アイスクリームフリーザー、アイスクリームパステライザー等を展示・運転し、製品品質を皆様にご案内致します。  
また、弊社独自開発の中国製廉価版アイスクリームフリーザーも展示・運転し、製品品質を皆様にご案内致します。

### □ アイスクリームショーケース

現代イタリアの最新モデルである、その名も「ITALIANA」モデルを逸早く展示・ご案内致します。

### □ 乳化剤・安定剤

現状よりも更に美味しいイタリアンジェラート製造が出来るように、長年の新製品開発の集大成として、作りたての柔らかいボディ状態を長時間保存することが出来、味、色の変化を極力抑えたイタリア COMPRI TAL(コンプリタル)社の製品をご案内致します。当日は作り立ての味をご賞味下さい。

### □ その他

アイスクリーム製造には欠かせないイタリア PREGEL(プリジェル)社のペースト類、本場ナポリのエスプレッソロースター、マシンメーカーである IZZO(イツゾ)社も展示・ご案内致します。

また、現状イタリアンジェラート・アイスクリーム製造販売において、レシピ、衛生管理、原材料表示等の問題、店舗運営等々、お悩みの事、お困りの事がございましたら、長年の経験に基づいた弊社各部門の担当者及びアイスクリーム製造の専門家が、問題解決へのご相談に承ります。

この件に関するお問い合わせは、ユーロインターナショナル株式会社 営業担当までご連絡下さい。

※尚、お食事等のご用意はございませんので、ご了承下さい。

ユーロ インターナショナル株式会社

TEL : 03-5722-3161

FAX : 03-5722-3168