

## ホテルレストランショー出展

2010年2月23～26日、東京お台場展示場ビッグサイトにおいて開催されますホテルレストランショーにおいてジェラート機器、原材料等を主体とした展示商談会を行います。

2009年11月に東京渋谷のホテルにて行いました“商品展示商談会”は弊社顧客の皆様のみならず、他社機械、原材料等使用のお客さまも多数来場され多くの質疑応答を活発に行いました。

このホテルレストランショーにおいてもジェラート、アイスクリーム製造に40年近く携わってきた専門家、および機械関係の専門技術者を配置し前回と同様、ジェラート、アイスクリームに関するいろいろな悩み事、製造販売に関する不明瞭で分からない種類の事柄等についての質疑応答相談会をも行います。

他社の機械、原材料使用のお客様等でも色々な悩み相談事があれば、どなたでも気楽に弊社ブースにお立ち寄り下さい。

弊社は25年前にイタリアンジェラート業態を日本に最初に導入したイタリアンジェラートのパイオニアであり、弊社のパイロット2店（東京）は25年後の今日でも運営を続けています。ジェラート、アイスクリームの製造販売卸も行っており、ジェラート、アイスクリームに関するハードウェアからソフトウェア供給まで、あらゆるニーズにお答えできる体制を持っている唯一の専門業者であると自負しております。

ジェラート、アイスクリームは大変息の長い商材であり、消費者の支持が大変大きく長く生き抜いていける商売形態であることは上記の弊社パイロット店舗でも証明されているのがお分かりになるものと思います。

機械は現代イタリアの最も技術力に優れたメーカーである“**Frigogelo/Icetek**”社の機械、弊社ノウハウを持って中国で製造した廉価版であるが高性能機械である”**euroAce**”ブランド機械の展示、運転製造を行います。

“**Frigogelo/Icetek**”社機械の特色は高性能、高品質であるにもかかわらず他社機と比べ低価格。現代においてもっとも重要事項となった20～30%光熱費減を図ったエコ機械、アフターメンテナンス費用を従来より大幅に削減できる機械等を展示、運転を行います。

また新製品である“**Frigogelo/Icetek**”社の”**Cremamix**—クレマミックス”はグリコール液を介して加熱殺菌、製造を行い冷却する間接過熱、冷却方式を採用し、とろ火状態の再現や、焦げ付き等をなくし、現代の最高峰技術を採用し、カスタード、ジャム、生キャラメル、プリン、ゼリーの殺菌処理、チョコレートのテンパリング、ジェラート、アイスクリーム原液の混合殺菌冷却保存等の各種製造をこの一台で処理できるマルチ製

造機械を展示、運転致します。

ジェラート、アイスクリーム製造家の方々のみならず、洋菓子和菓子分野の方々も必見の機械であると自負しております。

原材料関係は新しく取引開始したイタリア、コンプリタル社（Comprital）の現代イタリアンジェラート製造に適した、乳化安定剤、セミフレッド原料等新提案原材料を展示、試作いたします。

また、従来より販売してきておりますイタリア Pregel 社のイタリアンペースト、フレーバー等を展示、試作いたします。

既にアイスクリーム、イタリアンジェラート製造販売に従事されておられる方々、これからジェラート、アイスクリーム製造業に進出計画をお持ちになっておられる方々など多くの御客様のご来場をお待ち申し上げます。