

最新製パン(製菓)用機械設備ワークショップ開催のご案内

一日で製パン(製菓)機械設備に関する最新動向と技術情報が得られます。

日時：2016年9月2日(金) 9時00分～17時00分頃(予定)

場所：東京都江戸川区西葛西6-19-6(一社)日本パン技術研究所

会費：正会員・維持会員企業にご所属のみなさまは無料です。

申し込み：パソコン・インターネットからのみの受付です。

ネット申し込みが苦手な方は、職場の方をお願いしてお申し込み下さい。

* 申込み多数の場合、正会員企業(製パン・製菓企業)ご所属の方のお申し込みを最優先させていただきます *

* 7/11(月)13:00～のインターネットによるお申し込みだけでは、正式受付受理とはなりません *

* ~8/5(金)までに正式受理(またはお断り)のメール返信の連絡を致します *

* 正式受理の返信メールが「入場券」となります。正式受理返信メールをプリントしてお持ち下さい *

日本パン技術研究所では、平成18年度より製パン業界の皆様の情報交換をより活発かつ合理的に推進して頂くことを目的に、特に当研究所の維持会員である原材料および機械設備メーカーの皆様から、正会員である製パン製菓メーカーの皆様に、最新の技術情報や製品情報などを提供して頂く、「ワークショップ」を開催しております。

これまで『最新製パン(製菓)用機械設備』『フラワーペースト・クリームタイプフィリング』『発酵種』『製パン用酵素』『乳化剤』『製パン用加工油脂』『ハイドロコロイド』『製パン用糖類』に関するワークショップを開催し、いずれもご好評を頂きました。

初開催から10年を迎える本年のテーマは、初回に立ち返り、あらためて『機械設備』に関するものとし『最新製パン(製菓)機械設備ワークショップ』を開催する運びとなりました。

製パン(製菓)用機械設備の製造メーカー各社のご専門家の皆様に、機械設備類の最新動向、利用方法のトレンド、生産性向上への提案、あるいは異物混入リスクや現場での労働安全性対策など、最新の情報を解説して頂きます。当研究所会員企業の皆様にとりまして非常に有意義な機会になるものと確信しております。

別紙に本ワークショップの出展企業およびプレゼンテーションタイトル、ご参加費用、ご参加のお申し込み方法などを記してございますので、ご一読の上、是非ご参加いただきますよう、宜しく願い申し上げます。

(一社) 日本パン技術研究所 所長 井上 好文

9/2(金) 最新製パン(製菓)用機械設備ワークショップの概要

*下記は社名あいうえお順記載です。 *実際の発表順序は当日会場にて発表・掲示します。

*発表時間は25分前後(質疑応答を含む)で、スライドプレゼン形式が中心となり一部動画併用の場合もあります。

*ワークショップ形式です。ご参加の皆様は基本的に終日会場に在席して頂きます。(部分聴講は不可です)

○ 株式会社 愛工舎製作所

”各種ミキサーの用途と優位性”

○ 関東混合機工業 株式会社

”ミキシングにおける効率化”

○ 三幸機械 株式会社

”ベーカリーオーブンの最新機種のご紹介”

○ DKSHジャパン 株式会社

”Rondo社 シーティングテクノロジー”

○ 戸倉商事 株式会社

”Tokuraのものづくりの考え方”

○ 日仏商事 株式会社

”BONGARDブランド『ORIONオーブン』焼成へのこだわり”

○ 日清エンジニアリング 株式会社

”最新の小麦粉バルクハンドリングシステムの紹介” -安心・安全、衛生的な設備を造る-

○ 株式会社 パーカーコーポレーション

”画像解析装置:C-Cellによるパンの内相評価技術のご紹介”

○ フォルボ・ジークリング・ジャパン 株式会社

”製パン製造工程における最新の搬送用樹脂ベルト動向”

○ 株式会社 フジサワ・マルゼン

”フジサワ・マルゼンの新製品”

○ 株式会社 前川製作所

”最新の冷凍技術”

○ 株式会社 マスダック

”なぜ今「バラエティースイーツライン」なのか”

○ レオン自動機 株式会社

”小型パン生地分割機と超音波スライスクッキー生産ライン”

* **7/11(月)13:00~**！ネット申し込みエントリー開始*エントリーだけでは正式受理とはなりません*

* **8/5(金)まで**に正式受理(またはお断り)の返信メールにてご連絡致します*

* 正式受理の返信メールをプリントして当日お持ち下さい。入場券となります*

9/2(金) 最新製パン(製菓)用機械設備ワークショップ

への聴講参加エントリー方法と選抜ルールについて

(発表) 日本パン技術研究所. 維持会員. 機械設備製造の13社さま(P2参照)

(発表時間) 各社25分前後の予定(質疑応答時間を含みます)

(発表順序) 発表順序とタイムテーブルは、当日会場にて掲示. 配布予定です。

(日程) 9月2日(金) 9時～17時ごろの予定(昼食は付きません.各自ご用意下さい)

(場所) 日本パン技術研究所6F大講習会場

東京都江戸川区西葛西6-19-6パン科学館ビル

(受付) 当日受付にてお名刺を2枚頂戴(うち1枚は名札用)致します。

(募集) 以下ルールに従い最大定員100名にて締め切り. 受理と致します。

ルール1: 正会員企業(製菓. 製パン)は1社あたりエントリー最大15名様まで。

ルール2: 維持会員企業(関連業界)は1社あたりエントリー最大1~2名様まで。

ルール3: 定員以上の申込みがあった場合は以下優先順で受理とします。

↓ 最優先: 正会員企業(製パン. 製菓)ご所属のみなさま

↓ 次優先: ルール2の維持会員企業(関連業界)ご所属のみなさま

*各社さままでご参加人数のご調整をして頂く場合もございます。

特に「ルール2」の維持会員(関連業界)の各社様には、過去のワークショップ開催実績から見ても1社あたり1名様のみになってしまう場合もございます。

この点につきましてはどうか予めご理解の上、お申し込みのエントリーを頂きますようくれぐれもお願い致します。

(会費) 正会員. 維持会員企業にご所属のみなさまは**無料**です。

非会員企業. 個人参加の方は五千元。当日受付で現金払い(領収書発行)

(お問い合わせ) 電話: 03-3689-7571 (担当: 伊賀)

(お申し込みと受理) ホームページのお申し込み専用ページから必要事項を記入してお申し込み下さい。複数人お申し込みの場合は個別に複数回お申し込みください。

(お申し込みの流れ) **7/11(月)13:00~開始** ホームページからインターネット申し込み

↓ ↓ ↓ ↓ ↓
基本的に先着順受付で定員になり次第、締め切ります。

↓ ↓ ↓ ↓ ↓
8/5(金)までに正式受理またはお断りのメールを返信します。

(お申し込み先) **ホームページからのインターネット申し込みのみの受付です。**

www.jibt.com ← こちらにアクセスして下さい。

インターネットお申し込みエントリー送信だけでは正式受付受理とはなりません

正式受理(またはお断り)の返信メールを8/5(金)迄に返信致します

正式受理の返信メールをプリントして当日お持ち下さい。入場券となります