

テンポス

ラーメン学園

特別編

体験版

【1日ラーメン・つけ麺 講座】

日程：平成23年 7月1日 参加費用 2万円 (2名1組まで)

●受付開始 / am 9:30～ 講習時間 am 10:00～pm 6:00

●講習内容

- ①ラーメン・つけ麺の「味」作りの構造(講義)
- ②各種食材の説明(講義)
- ③スープ作り(講義・実習)
- ④試食タイム
- ⑤「粉」の知識と説明
- ⑥製麺づくり
- ⑦これからのラーメン・つけ麺店に求められること(経営講義)
- ⑧試食会・まとめ(質疑応答)

●参加費用：一組2名様まで20000円 ※3名様以上の場合は、3名様から一人につき5000円

●募集人数：5組まで(先着受付順にて締め切り)

《講師紹介》

みやま
力彩



元祖ラーメンプロデューサーとして数多くの不採算店の再建や、新規開業の指導を手がけている。

現在、大阪を中心に『ラーメン屋育成ジム』を主催、完全個人指導形式で、ラーメン店経営のノウハウや、調理技術の指導を行っている。毎年、国内外から多くの参加者があり、卒業後の出店者の中には地元メディアで取り上げられているお店も多数存在する。

《大阪会場》

大阪府 東大阪市 小若江1-9-2 (ラーメン屋育成事務内)



フードビジネスプロデューサー
つまようじから豚骨まで、食材以外は
何でもそろそろ。全国45店舗展開中！！

お申し込み、お問合せはお気軽に 株式会社テンポスバスターズへ

TEL.03-3736-0319 担当：製麺機事業部 山川翔

E-mail : t_yamakawa@tenpos.co.jp

東京都 大田区 東蒲田2-30-17 7F / FAX.03-5744-0910 / http://www.tenpos.co.jp / e-mail: honbu@tenpos.com