

GIACOMO SCHIAVON氏による

# ジェラート特別セミナーのご案内

～『ジェラート』に関心が高い**全て**の皆様へ～

簡単操作で本格的なジェラートが製造できるcattabriga社のジェラートマシンを使用した実演、製造プロセスの注意点や衛生面など、ジェラート作りに必要不可欠な知識を習得することができるプログラムを予定いたしております。

特別講師に、イタリアで人気のジェラート店

『ラ・ソルベテリア・カスティリオーネ』の創設者、

GIACOMO SCHIAVONジャコモ・スカポン氏をお招きします。

本格ジェラート作りを見て、**学んで、楽しむ**ひと時をお過ごしくださいませ。

cattabriga



特別  
講師

## GIACOMO SCHIAVON氏とは？

1987年イタリア ポローニャの老舗ジェラートショップに入社

21歳という若さでアイスクリーム製造責任者に就任

ポローニャ市内にいくつかの店舗をオープンする。

1994年には自身のジェラートショップ（ラ・ソルベテリア・カスティリオーネ）を

オープン。2014年には、5店舗目をオープンさせた。

また、Gelateneo Cattabrigaで教授や講師を務め、指導にあたった生徒は500人以上。

世界各国でアイスクリーム職人として活躍している。

**受賞歴**

■2014年 世界で最も優れたアイスクリームに贈られる『パッション・アワード』受賞

■イタリア・アメリカ商工会議所から『世界の食の大使』に認定

■『エクセレンス認証』に認定



ガイド本などにも多く取り上げられているため、地元客はもちろん、観光客も多く訪れる。



様々なフレーバーがあり、食感は非常に滑らか。カップとウエハスには店名が入っている。

2023

第1回 4/18

第2回 4/20

両日とも13:00~17:00

主催：(株)丸菱関東販売 マシナリー事業部

東京都品川区東品川4丁目12番6号

日立ソリューションズタワーB 19階

TEL: 03-6712-4016

FAX: 03-6712-4017

# ジャコモ氏特別セミナーお申込書

下記お申し込み欄に必要事項をご記入の上、FAXいただくかまたは電話にてお申込みをお願いします。

TEL: 03-6712-4016  
FAX: 03-6712-4017

(株) 丸菱関東販売 マシナリー事業部 荒川あて

参加日	4月18日 13:00~17:00	4月20日 13:00~17:00
御社名		
代表者名		参加人数 名

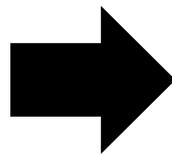
各日 定員20名様 参加費：お一人様10,000円/日  
(税込)

## ★アクセス★



りんかい線：品川シーサイド駅出口c直結イオン横  
京浜急行線：青物横丁下車徒歩7分

詳細



マップ

りんかい線 品川シーサイド駅 ご利用の場合  
改札を出て左手のエレベーターにて M1 階へ  
オーバルガーデンの B1 とつながっております。  
(左手方向の吹き抜けがオーバルガーデンです。)  
2 階の角「テクニカルラボ」でお待ちしております。

marubishi テクニカルラボ  
住所：〒140-0002  
東京都品川区東品川4-12-4  
品川シーサイド オーバルガーデン  
ショップ&レストラン2階(B棟-204)