



# SOSA デモンストレーション2018のご案内

この度、SOSAテクニカルアドバイザー／ギエム・コラル氏によるSOSAテクスチャーシリーズを使用した、ビギナー向けの講習会を開催することになりました。

SOSAテクスチャーシリーズは、モダンガストロノミー発祥の地スペインで生まれたゲル化剤や乳化剤などの加工助剤です。素材の味を最大限に引き出し、更に形状や食感を変化させる事で、お客様に驚きや感動をご提供できるような一皿の実現を目指し開発されました。

日本で一躍SOSAを広めた「ベジタブルゼラチン」を使用したスフィリフィケーション（膜状のゼリーの中にソースを閉じ込めます）をはじめ、オリーブオイルなどの油をクランブルやパウダーに固形化させる「マルトセック」、水分を泡状にする乳化剤「シュクロエミュル」など、皆様の技術とアイデアを更に広げる商材、手法を実演を通してご紹介致します。

(右記のQRコードにて、昨年開催したSOSA講習会の内容をご覧いただけます。)

皆様のご参加をお待ちしております。



開催日時 2018年11月7日(水)  
12:00 ~ 16:00  
※進行状況により終了時間が変更になる場合もございます。  
※昼食のご用意はございません。

会場 ドーバー洋酒貿易株式会社  
東京都渋谷区上原3丁目43-3  
※会場内は冷房がきいておりますので、上着をご持参下さい。

講師 SOSA社テクニカルアドバイザー ギエム・コラル氏  
講習内容 5品を予定(前菜2品、魚料理1品、肉料理1品、デザート1品)

受講料 3,000円(税込)  
定員 各80名 ※定員に達し次第終了とさせていただきます。

お問合せ サンエイト貿易株式会社  
営業推進課 担当 藤・荒井 03-5414-1572



※写真は参考例であり、当日ご紹介するものではありません。

## 【お申込み方法】

下記に必要事項をご記入の上、FAXにてお申込みください。申込書受領後、お振込先をご案内致します。  
※ご入金を確認出来た時点でお席を確保しお申込み完了となります。受講票は追ってFAXさせていただきます。

**お申込み締切: 10月12日(金)**

送信先 FAX: **03-5414-1580** サンエイト貿易株式会社 宛



※ FAX欄は必ずご記入頂きます様お願い申し上げます。お振込先及び受講票のご案内をFAXで差し上げております。

お名前 <small>(フリガナ)</small>		日中のご連絡先(TEL番号)
ご勤務先/部署名		★FAX番号(必須)
お取引問屋様名	様	(営業所名等もご記入ください) 営業所支店
ご住所	ご勤務先・ご自宅(どちらかに○をお願い致します。) 〒 -	

## 【個人情報の取扱いについて】

皆様からお預かりする個人情報はお申込み確認などの連絡手段、及び今後の講習会などのご案内にのみ利用させていただきます。情報管理には十分に注意し、その他には利用致しませんが、ご異存があれば弊社にお申し出頂き次第、個人情報を消去するように致します。