

# 2024年

## 焼成実演・勉強会

### “原点復帰”でクオリティを高め利益向上!!

- ◇ 正確な下火と圧倒的な火力を搭載した次世代スーパーオーブン『スーパー南蛮窯』
- ◇ 新しい情報紹介・各種オーブンの機能や事例ご紹介も併せての焼成実演会を実施致します。

五三焼カステラ・ズコットスフレカステラ・冷凍生地「パート・グラン」焼成実演

「スーパー南蛮窯」登場。

“下火の安定”がどれほど大切か、カステラを焼いている方ならすぐにお分かりになります。



株式会社 七洋製作所



究極のカステラを求めて  
南蛮窯が生まれ変わりました。

火力30%アップによる立ち上がりのよさと焼成時間短縮を実現。  
長時間、空焚き状態にしても下火が上火の影響を受けない理想の下火を手に入れた。



「スーパー南蛮窯」

安定した“下火”が和菓子の品質を変える

昔のカステラ職人は下火が上火の影響を受けないよう、カステラを1枚焼くたびに鉄板を新しいものにかえていました。それほど下火の安定を求めていたのです。しかし、「スーパー南蛮窯」は“下火リセットシステム”により下火温度が上火の影響を受けません。上火と下火の温度差が大きな栗饅頭や桃山、乳菓もこの安定した下火できれいに焼成します。さらに、火力30%アップにより立ち上がりのよさと、焼成時間短縮を実現しました。この夢のような焼成を「スーパー南蛮窯」で体験してください。



下火リセット  
温度上昇しようとする  
下火に熱を浴びず  
安定した下火を実現  
するシステム。

開催日時 … 2024年 3月27日(水)  
13:00～16:00 (予定)  
会費：無料

会場 … 有限会社 田口彦商店 講習会場 TEL:0859-33-1181  
鳥取県米子市旗ヶ崎2144 米子中央食品卸売団地内



お問合せは お菓子の素かパニー (株)七洋製作所本社 または (有)田口彦商店 まで

<http://www.shichiyo.jp/>

(株)七洋製作所 TEL:092-957-0325



# F A X 返信用紙

参加日程 3月27日(水)

**FAX: 0859-32-8495**

会社名	
御氏名	様(名)
業種	洋菓子 / 和菓子 / 和・洋菓子 / パン / 洋菓子・パン / その他
連絡先住所	〒 (都・道・府・県) (市・町・郡)
連絡先	
	電話:( ) -
	メールアドレス: @
備考	※何か御不明な点、御要望がございましたらご自由にご記入ください。

**F A X** 有限会社 田口彦商店  
**0859-32-8495**

※こちらは記入不要です。

《FAX受領確認》

月 日

FAX送信表ご確認致しました。

担当: