

- 窯導入までの流れは？
- 導入前にいろいろ教えてもらえる？
- ガス窯、薪窯どちらがよい？
- 厨房・店舗レイアウトが決まらない
- お店に適正な窯サイズが分からない
- ピッツァ生地やレシピの相談ができる？



研修施設だからイメージしやすい！ 窯の検討～導入までお手伝いします

ピッツァ窯導入サポート

実際の現場で生きるノウハウと運用を体験

【ピザ窯導入前の体験研修】 1日60,000円(税別) 薪窯/ガス窯(窯購入時に還元します。)

【ピザ窯使用前の研修】 3日間150,000円(税別)(窯購入時に還元します。)

【研修内容】 ミキシング・窯焼き(薪/ガス)

【対象】 レストラン・飲食店・道の駅様向け
ピッツァ・パン・石窯料理(肉・野菜)・石窯スイーツ ※食材は別途ご用意いただきます。

【研修施設の特徴】

- 薪窯とガス窯どちらでも研修可能です。(研修の際に導入前の設備設計事例を紹介します。)
- ミキシングに、地元の小麦を使用したい際のレシピづくりとミキシングのコツを伝授します。
- 冷凍生地使用時の冷蔵発酵・解凍・焼成のポイントを習得できます。
- 研修時の厨房導線や店舗レイアウトのご相談が可能です。
- ピッツァが初めての方、薪窯からガス窯に換えたいときの焼きの状態を体験できます。
- 研修後は電話での相談で不足を補います。現場での出張研修も可能です。



BeBRICK
増田煉瓦株式会社
石窯ピッツァ
パン工房

充実の研修施設を持つ
増田煉瓦だから
できるサポート

があります。



ピッツァ・パン工房:研修全般
研修所の貸出(社内研修や、食材メーカーさんのデモ用にもお貸しできます。)



ラピZZェリア:アンテナショップ



本社工場:窯作り職人による製造見学
ネットショップの附属品関係の現物確認

設置窯



ピッツァ窯(ガス)
GF-66
(内径660ドーム型:研修用)



ピッツァ窯(薪)
MT-80
(内径800ドーム型)



ピッツァ/パン共用窯(ガス)
クープリーノ
(内径700ドーム型)



パン窯(ガス)
ピエール1000
(内径1000ドーム型)



パン窯(ガス)
ピエール
(奥長ドーム型)

MSD MSD BRICK

増田煉瓦株式会社

本社・工場:群馬県前橋市石倉町四丁目18-11
研修工房:群馬県前橋市石倉町五丁目10-10

TEL: 027-251-5824

http://www.masudarenga.co.jp
mail: s_masuda@masudarenga.co.jp