

# アриста デジタルニュースレター

ARYZTA Digital Newsletter

## アриста ペーキング スタジオOPEN!

アристаベーキングスタジオが完成しました。「なにかを見つけられる/見つかる場所」という願いをこめて、この場所に「Where we can find it」というキャッチコピーをつけました。

新しいメニューやアレンジのアイデアが得られる、またはいま抱えている問題の解決方法を見つけられる場所として、そして、みなさまとわれわれ、相互のよりよい関係を築いていける空間として、このベーキングスタジオを存分に使っていきます。みなさまもぜひお越しください。



## 世界のアристаニュース *from Australia*

アристаのオーストラリア製造商品が現地のファーストフードチェーンで広く採用されています。今回はその中から3件ご紹介させていただきます。



### マクドナルド

昔ながらのクリスピーなパイ生地にバナナカスタードとキャラメルを包んだ商品。パイそのものとマックフルーリーとのコラボとして販売。



### ピッツァハット

もともと売られていたHERSHEY'Sの商品に加えアристаがフォンダンショコラを開発。ホットなチョコと、ショコラにはアイシングシュガーを散らして。



### ハンگریージャック(バーガーキング)

オーストラリアで人気の冬定番スイーツ、スティッキー・デーツプディング。ほんのり温かいショコラに濃厚なキャラメルのフィリング、その上にソフトクリームをトッピング。

## アристаメンバー紹介

ARYZTA's member

営業部 チームセントラル  
シニアセールスレプリゼンタティブ  
スペシャリストオブニューカスタマー

## 石飛 博之



この度、新型コロナウイルス感染症(COVID-19)に罹患された方々には謹んでお見舞い申し上げますとともに一日も早いご回復を心よりお祈り申し上げます。不安な日々を過ごされている皆さまにおかれましても、一日も早い事態の収束を心よりお祈り申し上げます。いつもアриста商品をご使用していただきありがとうございます!改めて私たちは「食へのパッション」を理念とし、価値ある商品を生み出すことを目指しております。私は新規開拓チームとして、お客様の導入支援や、新規の営業活動を行っています。これからも、学ぶ姿勢と感謝の気持ちを忘れずに皆様のもとへ「ヨーロッパンベーカーリー」をお届けしたいと思っています!今後ともアристаジャパンをよろしくお祈り申し上げます。

## 購読者限定! 今月の特別セール

8/23~9/26納品分

## クロワッサンの日

9月6日は「クロワッサンの日」!  
クロワッサンの「9(く)」と「6(ろ)」が合わさったクロワッサンの日にちなみ、お得な商品をご用意いたしました!



詳細は下記までご連絡ください

☎ 03-5358-6888 ☎ 03-5358-6711

✉ [aryzta-order@aryzta.co.jp](mailto:aryzta-order@aryzta.co.jp)

## 最新レシピ動画

今月のレシピ動画をYouTubeで配信中! 今月は「石窯バゲット ベネチアダーク」と「全粒バゲット」を使ったアレンジレシピです。



メールでお送りしたリンク先よりご覧ください。

## セミナーのお知らせ

オープンメーカーFMI様のセミナーが開催されます。現場経験豊富なシェフ、パティシエエフエムアイ・ウノックス専属チームがスチームコンベクションオープン活用したレストラン、調理施設における仕込み時間短縮のテクニックをデモンストレーション。個店様、給食施設様の仕込み時短・作業時間短縮のヒントになる内容を当日会場でご提案いたします。



ご興味のある方はこのデータp2~p3をご覧ください。

アриста公式 Instagram と YouTube もスタート!



Instagram : @aryzta\_jp

▶ SUBSCRIBE

YouTube チャンネル



www.aryzta-apmea.com



# UNOX LIVE

ウノックス ライブ

ご来場の皆様と一緒に現場での作業改善をディスカッションしながら  
 専門チームが調理デモンストレーションを致します！

異なるメニューも時間管理で多種類同時に調理！  
 作業効率があがる、マルチタイム機能

メニューが異なる料理、下処理も同時に完成！  
 スチコン一つで解決、同時調理機能

プログラム一つで多段焼成も温度も時間補正！  
 均一な仕上がりに。アダプティブクッキング機能

調理未経験でも簡単オペレーション！  
 自動調理システム。シェフ ウノックス



※デモ内容は予約なく変更になる場合がございます。

### 【ライブ:開催概要】

現場経験豊富なシェフ、パティシエ  
 エフエムアイ・ウノックス専属チームがスチームコンベクションオープン活用したレストラン、  
 調理施設における仕込み時間短縮のテクニックをデモンストレーション。  
 個店様、給食施設様の仕込み時短・作業時間短縮のヒントになる  
 内容を当日会場でご提案いたします。

その他、調理メニューのリクエストあればスタッフにご相談ください。



### 日程・時間

2020年 8月7日(金) 14時～  
 8月14日(金) 14時～  
 8月24日(月) 14時～

### 定員・料金

1回の開催に10名以下でのご案内とさせていただきます。／無料  
 先着順、定員となり次第締め切らせて頂きます。  
**重要:ご来場の際はアルコール消毒のご協力  
 マスクの着用をお願い致します。**

いずれの日程も約90分を予定しております。

申し込み方法 TEL:03-5561-6522  
 担当:小林 ※受付時間 平日10～12時 13～17時



※開催場所は裏面申込書をご覧ください。

FAX 03-5561-5071 メール:info@fmi.co.jp  
 裏面申込書のご記入の上、送信ください。

# UNOX LIVE ウノックス ライブ お申込書

ご希望の開催日に○をご記入ください。

8/7(金)

8/14(金)

8/24(月)

**FAX送信先/03-5561-5071 担当:小林**

TEL/03-5561-6522 担当: 小林

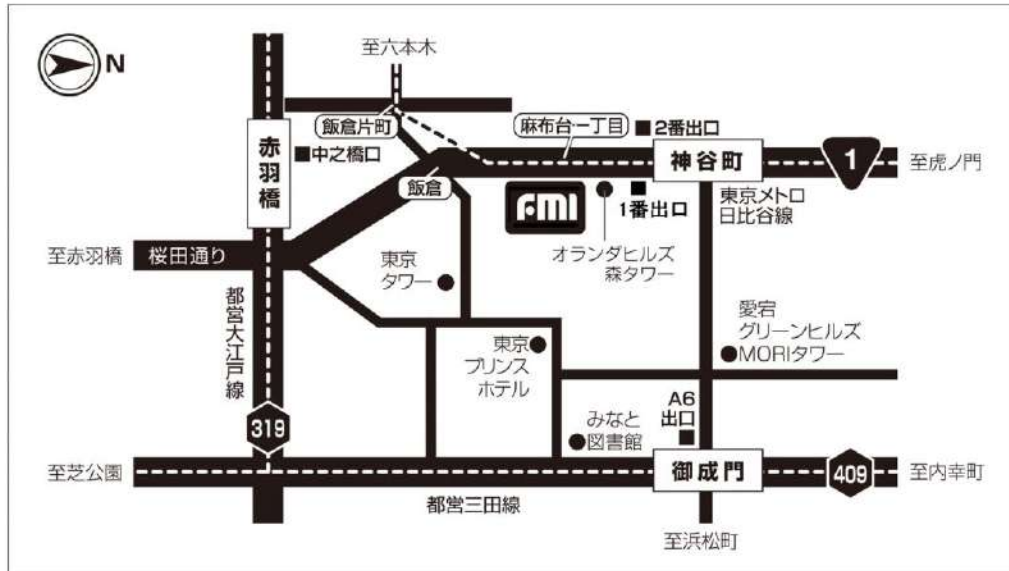
フリガナ			
御芳名 <small>会社都合により1社2名までとさせていただきます</small>	①	②	
フリガナ			
御住所	〒		
店舗名			
御所属名・御役職名			
電話番号		F A X	
本セミナーを何で知りましたか?			
お客様の業種			

\*記入に不備がある場合、申し込みできない場合がございます。予めご了承くださいませ。  
\*会社都合により1社2名までとさせていただきます。予めご了承くださいませ。

お取引のある販売店様

エフエムアイ担当営業

■セミナー会場：東京本社 ショールームご案内図



株式会社エフ・エム・アイ 東京本社 東京都港区麻布台 1-11-9  
 (東京メトロ日比谷線神谷町駅下車 1番出口より 徒歩 3分) お問い合わせ tel.03-5561-6521 (代表)