

BONJOUR

Food EXPO Kyushu 特別プログラム  
**Café lesson@おいしい氷屋**  
 2019.6.5(水)スタート

「ラグビーワールドカップ2019日本大会」で訪れる外国人に  
 福岡の食とサービスを満喫していただくために、多言語対応ができるスタッフを育成し、  
 グローバル化を進める飲食店同士がコラボレーションを生み出す空間、

それが、

「Café lesson@おいしい氷屋」

リアル店舗で実際のメニュー表などを使いながら、接客に特化した語学レッスン

対象者：福岡市内の飲食店、サービス業で働く方々

言語：フランス語

講師：アンスティチュ・フランセ九州の講師

開催日：6月5日、12日、19日、26日(全4回)

毎週水曜日9時30分～10時30分

受講料：15,000円(税別)

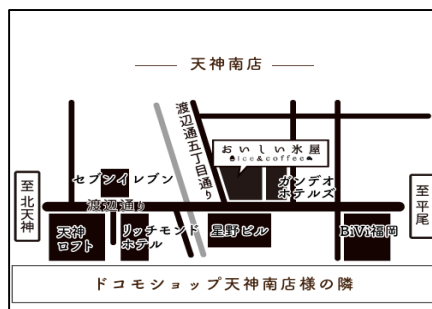
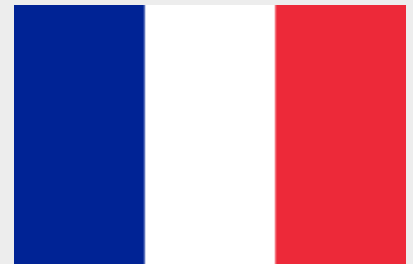
フードエキスポ九州(BtoB/BtoC)に出展(出店)

されたもしくは予定の方は、1,000円割引

場所：おいしい氷屋 天神南店

福岡市中央区渡辺通5-14-12南天神ビル1F

最低催行人数：6名



受講のお申込み・お問合せ  
 :九州製氷株式会社(担当:石割)  
 TEL:092-721-1843  
 mail:web@kyuhyo.co.jp

フードエキスポ九州のお問合せ  
 :フードエキスポ九州実行委員会  
 TEL:092-441-1119  
 mail:food-expo-kyushu@fukunet.or.jp

Food EXPO Kyushuは九州・沖縄地域の食産業の振興を目的に開催する事業です。

Food EXPO Kyushuは世界的にも優れた高付加価値の九州産農林水産物、加工食品を国内外に発信し、地場食品関連企業の更なる売上向上、販路拡大及び地域経済の振興を目的に開催する事業です。福岡県、福岡市、福岡県商工会連合会、ジェトロ福岡、福岡地域戦略推進協議会、福岡商工会議所が構成する「Food EXPO Kyushu 実行委員会」が主体となり、BtoB事業（国内外食品商談会）とBtoC事業（九州うまいもの大食堂）を開催いたします。



アンスティチュ・フランセ九州（旧九州日仏学館）は、1975年に設立されたフランス政府公式の文化機関です。

日本では、東京、横浜、大阪、京都、福岡の支部と、名古屋、札幌、仙台、徳島のアリアンス・フラセーズとともに、アジアにおける最大のフランス文化機関ネットワークとなっています。アンスティチュ・フランセ九州のミッションは、フランス語の教育とフランス及びフランス語圏の文化の発信です。フランス語の教育機関、試験センターであると同時に、フランスの文化センターとしての役割も担っており、メディアテーク（図書室）、ギャラリー、そして映画や講演会を行うホールを併設しています。このように、さまざまなかたちでフランスを知っていただけるのがアンスティチュ・フランセの大きな特徴です。



おいしい氷屋  
Ice & coffee



昭和21年創業の製氷会社「九州製氷株」が運営するかき氷専門店です。

自社のオリジナルブランド商品「博多純氷」は、厳しい温度管理と衛生管理の下、かき氷が最もおいしく食べられる食感になるよう細部にまでこだわっています。じっくりと長い時間をかけて凍らせた、99.9%純粋な氷です。ソースにも八女産の抹茶や朝倉産のあまおうを使用し、独自性のあるメニュー開発を行っています。

現在、福岡市内では唐人町商店街と天神南で2店舗を展開しており、昨年5月には台湾の台北市にオープンしました。長年にわたって作り続けてきた氷へのこだわりと、氷をおいしく食するための工夫を込めたかき氷を通して、新たなスイーツ作りに励んでいます。

FAX:092-721-1145

Café lesson@おいしい氷屋 (6/5・12・19・26)参加申込み

参加人数	人	申込日	月	日
氏名①				
氏名②				
会社名				
電話		FAX		
メール				
住所	〒			
フードエキスポ九州への出展(店)	<input type="checkbox"/> 出展(店)経験がある	<input type="checkbox"/> 出展(店)予定	<input type="checkbox"/> 出展(店)したことがない	

※予約申込み後、九州製氷株式会社よりご連絡を申し上げます。

受講のお申込み・お問合せ:九州製氷株式会社 石割 ☎092-721-1843 [web@kyuhyo.co.jp](mailto:web@kyuhyo.co.jp)