

冷却調理実演コーナー

テーマ： 福島工業の誇る急速冷却・凍結、解凍の技術と効果を、実際に調理を行いながらご紹介します。

「**知って得する！**
冷却調理」

調理実演



11:45★ / 13:05★ / 14:45★ / 15:30 (各回約20分、15:30の回のみ約15分)

※実演スケジュールは多少前後する可能性があります。★=スペシャルゲスト登壇



昨年度の調理実演の様子

Special Guest



2/19(火)
20(水)

日本料理小伴天 代表取締役

長田 勇久氏



2/21(木)
22(金)

阪急産業㈱ レストランフード営業統括室 調理統括担当次長

金森 啓次氏

展示コーナー紹介

ベーカリー

新型ドウコンディショナーを初公開！

ドリンク
ビュッフェ

トレンドのビュッフェ用ショーケースやカスタマイズ冷蔵庫、ビール提供用のドラフトコールドテーブルなども出展し、新しい厨房の魅せ方をご提案。ビールの試飲も提供します！

HACCP
衛生管理

2020年からのHACCP制度化に備え、HACCP管理の基礎からお役立ち機器、衛生管理機器まで幅広くご紹介します。

解凍庫

おいしい食事を提供するために必要不可欠な「解凍」にクローズアップ。食材や環境にあわせた多彩な解凍機器を展示します。

…他にも多彩なコーナーをご用意

新製品ラインナップ

ワイドレンジ冷凍冷蔵庫

新型ドウコンディショナー (参考出品)

新型ブラストチラー 100Vタイプ (参考出品)

給食・厨房セミナー情報

2月21日(木) ※定員250名 聴講無料 事前登録制 (HCJ2019 web サイトをご参照ください)

10:30 ~ 11:10 毎日の「HACCP管理のPDCA」をサポートするITシステムご紹介
開発本部 技術開発部 ICT開発課 二谷 英樹
東京管理部 東京営業企画課 小池 亮介

11:30 ~ 12:10 「食の安全・安心」を守る業務用厨房機器の共通IoTプラットフォームの開発
日本エレクトロヒートセンター
業務用厨房機器IoT構築WG委員 北川 貴博

: 試食・試飲あり



第47回 国際ホテル・レストランショー
第40回 フード・ケータリングショー
第19回 厨房設備機器展

2019年2月19日(火)~22日(金)

東京ビッグサイト (東京国際展示場) 東ホール

(りんかい線「国際展示場」駅下車 徒歩約7分)
(ゆりかもめ「国際展示場正門」駅下車 徒歩約3分)

※本案内状ではご入場いただけません。同封の招待状をご持参ください。

福島工業ブース
東2ホール 2-S02

給食・厨房セミナー
東1ホール 1-X01

