

～冷却調理で安全・美味しい料理をもっと効率よく～

# 惣菜セミナー in 福岡

2019年7月26日(金) 13:30～16:30

(13時より受付開始)

時短

安全&おいしさ&効率UP! “冷却調理”とは?

講義

- ▶ ブラストチラー×スチコン調理のコツ
- ▶ 急速冷却・急速凍結・粗熱取りの効果
- ▶ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

人手不足  
対応

実践してみよう! 冷却調理の活用方法

実演

- ▶ 冷却調理のポイントは?
- ▶ ブラストチラー×スチコン活用術
- ▶ 効率の良い仕込み・調理のポイント

冷却調理って?

急速冷却・急速凍結によって  
安全性・おいしさ・効率UP  
を図る調理方法です。

生産性



## メニュー例

- 色よく栄養価も逃さない、旬のスチーム野菜
- 事前調理で効率UP! 複数同時調理で煮物
- 時間がたってもふっくら・ジューシー! 焼き物
- 凍結してもサクサク?! 揚げ物
- 基本の真真空調理

※内容やメニューは変更する場合がございます。ご了承ください。

★皆様からのご要望・ご相談を事前にお知らせください★

申込用紙(裏面)にアンケートがございます。いつもの調理作業で困っている事やお悩みがございましたら、どんな事でも構いませんのでご記入下さい。

▷開催場所

福島工業株式会社 福岡支店 2階 F'S DESIGN COURT Fukuoka  
住所：福岡県福岡市博多区博多駅南6-2-27

▷申込方法

裏面の申込用紙にご記入の上、FAXにてお申込み下さい  
FAX：092-474-5887

▷問合せ先

福島工業株式会社 福岡支店 営業2課 【担当：今富】  
TEL：092-474-5881

参加費無料

ご試食付き

先着20名様

# 2019年7月26日 セミナー参加申込書

下記事項をご記入の上、FAXにてお申し込み下さい。

**FAX:092-474-5887【担当:今富】**

※お申込みを受領しましたら、ご連絡をいたします。1週間以内に連絡がない場合は、お手数ですがお問合せ下さい。

|        |                       |       |  |
|--------|-----------------------|-------|--|
| お勤め先   |                       |       |  |
| 所在地    | 〒                     |       |  |
| E-mail | メールマガジン受信希望の方はご記入下さい。 |       |  |
| TEL    |                       | FAX   |  |
| お名前    |                       | 役職・部署 |  |
| お名前    |                       | 役職・部署 |  |
| お名前    |                       | 役職・部署 |  |

各種セミナーや展示会情報は弊社Webサイトをご覧ください。

[http://www.fukushima.co.jp/showroom/exhibition\\_info.html](http://www.fukushima.co.jp/showroom/exhibition_info.html)

(右のQRコードもご利用ください)

メールマガジン「フーズコンサルタント室通信」でも随時ご案内しております。



セミナーのご案内

## 事前アンケートにご協力をお願いします

- ◆現在スチームコンベクションオーブンを導入されていますか。  
はい(メーカー名: ) いいえ
- ◆現在ブラストチラーを導入されていますか。  
はい(メーカー名: ) いいえ
- ◆調理作業でお困りのこと、当日調理して欲しいメニューや食材についてご自由にご記入ください。

## 【会場案内図】



## 【会場】

福島工業株式会社 福岡支店 2階  
**F'S DESIGN COURT Fukuoka**

## 【アクセス】

JR博多駅より 筑紫通り  
山王1丁目 バス停下車 徒歩3分  
※駐車場もご用意しております

## 【お問い合わせ先】

福島工業株式会社 福岡支店 (今富)  
TEL: 092-474-5881

担当者

ホームページ

**受付確認 (※弊社記入欄です)**

※ご記入いただいたお客様の個人情報は、セミナー参加メンバー確認および、より充実した内容にするために使用させていただきます。ご了承下さい。情報は福島工業(株)が厳重に管理を行います。