GALILEI

第 20 回厨房設備機器展

フクシマガリレイ株式会社出展のご案内

冷却調理実演コーナー

ガリレイの誇る急速冷却・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。

テーマ「 知って得する！冷却のチカラ」

昨年度の調理実演の様子

調理実演

11：00 ～ / 15：15 ～
（各 15 分間予定）

※実演スケジュールは多少前後する可能性がございます。

新製品ラインナップ

▶新型冷凍冷蔵庫
THEGALILEI シリーズを初公開！！
▶新型ドゥコンディショナー
▶新型製氷機（キューブアイスシリーズ）

展示コーナー紹介

ドリンク
ビュッフェ
ベーカリー
パティスリー
トレンドのビュッフェ用ショーケースや環境負荷の少ない新冷媒対応のショーケース、ドラフトコールドテーブルなども出展。今年発売を控えた新型ドゥコンディショナーも出展します。

ｷｬｯｼｭﾚｽ
軽減税率提案
テイクアウトのお弁当やホテルの夕食等をスマホで予約し、コールドロッカーから電子決済でお客様が自由にピックアップ頂けるシステムを紹介します。

HACCP
衛生管理
2020 年 6 月から HACCP 制度化が施行されます。HACCP 管理の基礎から温度管理を自動化するシステム、食品衛生・検査機器まで幅広くご紹介します。

解凍提案
厨房の効率化で使用される事が多くなった冷凍食材。おいしい食事を提供するために必要不可欠な「解凍庫」を充実のラインナップでご紹介します。

…他にも多彩なコーナーをご用意　：試食・試飲あり

Special Guests

12：30 ～ / 13：45 ～（各 25 分間予定）

2/18（火）
19（水）

HAL YAMASHITA 東京
エグゼクティブオーナーシェフ

山下　春幸 氏

『新和食』という独自のスタイルを打ち立て、そのパイオニアとしてテレビ・雑誌など各メディアでも活躍中の料理人。

2010 年シンガポールワールドグルメサミット
日本代表マスターシェフ
2012 年アブダビワールドグルメサミット
日本代表マスターシェフ
国内外に 10 店舗を展開

2/20（木）
21（金）

株式会社クローヴ・イシカワ
代表取締役 CEO

石川　一男 氏

新調理システムを基本に、食品製造企業・大学・調理師学校等で講演・指導を行なう。その他、真空調理・HACCP 衛生管理・ハラール調理・凍結含浸法等の実地指導も行なう。

元帝国ホテル大阪 バンケットシェフを歴任
IHA：International HACCP インストラクター
凍結含浸法特別認定講師

給食・厨房セミナー情報

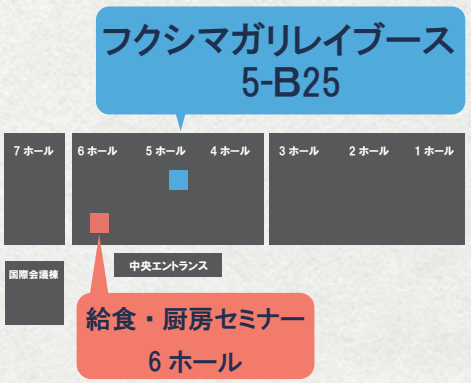
2 月 18 日（火）11:00 ～ 11:40

食の安全・安心をデータ化！
厨房機器共通 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

2 月 21 日（金）11:00 ～ 11:40

IoT や補助金で賢く HACCP 管理や省エネを！
「GALILEI」未来への取り組み
フクシマガリレイ
営業戦略部　部長代行　黒木　健一

※両日定員 200 名　聴講無料　事前登録制
（HCJ2020 web サイトをご参照ください）



HCJ2020
第48回 国際ホテル・レストランショー
第41回 フード・ケータリングショー
第20回 厨房設備機器展

2020年 2 月 18 日（火）～ 21 日（金） 10：00 ～ 17；00
（最終日 16：30 迄）

幕張メッセ国際展示場（1 ～ 7 ホール）

※団体来場登録の優遇のご案内
事前に HCJ2020web サイトから団体来場登録（5 名以上から）をして頂くと、
会期前に来場者バッジを送付頂けるため、当日スムーズにご入場頂けます。
※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。

◆電車でご来場の場合

JR 京葉線「海浜幕張駅」から徒歩約 5 分
JR 総武線・京成線
「幕張本郷駅」から「幕張メッセ中央」行きバスで約 17 分

◆無料バスでご来場の場合 ※予約不要

東京駅⇔幕張メッセ　15 分間隔
海浜幕張駅⇔幕張メッセ　12 分前後間隔