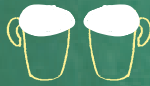


Food academy ～食文化を未来につなげる～

▶ テイクアウトコーナー

注目を集めているテイクアウト用ロッカーを出展。
無人販売でも活躍するスライド扉スマートショーケース、
テイクアウト用クラフトビールサーバーもご提案します。
アプリと連動するノーフードロスロッカーを活用した
SDGsの取り組みをご提案いたします。



▶ 温度管理・衛生管理・サービスのご提案

2021年6月から全ての食品等事業者に対してHACCPに沿った
衛生管理の実施が求められることになりました。
デジタル技術(HACCP マスターV3、HACCP ExAround)で
より簡単に正確なHACCP管理をサポートします。
実際のタブレット画面を見てシステムを体験できます。



▶ 凍結から解凍まで

ガリレイグループの技術を集結させた食品加工技術をご提案します。
新発売の単相100V -40℃仕様ブラストチラー/ショックフリーザーや、
アルコールを用いた急速凍結機も展示します。
缶詰を小ロットで生産出来る設備など、幅広くご紹介します。

▶ プロモーションコーナー

新製品のドウコンディショナー、
SDGsに貢献する新冷媒対応の製氷機のご紹介。

給食・厨房セミナー情報

各定員 200名 ※聴講無料 事前登録制 (HCJ2022WEBサイト参照)

🍴 2月15日(火) 10:50～11:30

「食品産業のDX化を推進するインターネット
オブキッチンプラットフォーム活用ガイド」
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17日(木) 10:50～11:30

「新しい販路獲得！急速冷却&凍結の活用」
「HACCP支援システム」
フクシマガリレイ フーズコンサルタント室 豊田直樹
東京営業六部営業推進課 熊澤綾乃



フクシマガリレイフーズコンサルタント室 プレゼンツ

「新規事業応援！ 今こそ知りたい！冷却・冷凍技術」

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。(1日2回 実演予定)

Special Guest



HAL YAMASHITA 東京本店
オーナー兼エグゼクティブシェフ
山下 春幸氏



Don Bravo
オーナーシェフ
平 雅一氏

2/15(火)・16(水)

2/17(木)・18(金)

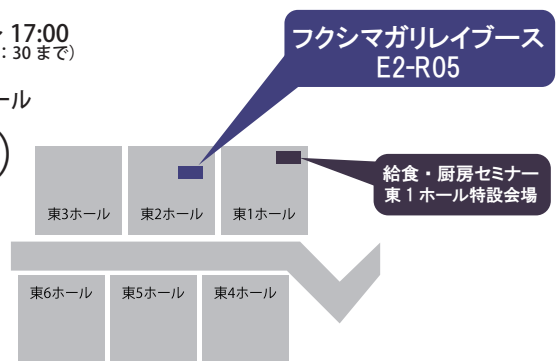
2007年に東京ミッドタウンで
「HAL YAMASHITA 東京」をオープン。
素材の持ち味を最大限に引き出す
『新和食』という独自のスタイルを打ち
立て、そのパイオニアとしてテレビ・
雑誌など各メディアでも活躍中の
料理人。

イタリアの星付き店で修行を積み、
2012年に東京調布市国領で
「Don Bravo」をオープン。季節ごと
の新鮮な食材を使った唯一無二のイタ
リアンで、都心から少し離れていな
がらも人気店に。郊外ガストロノミーを
牽引している。



2022年2月15日(火)～18日(金) 10:00～17:00 (最終日16:30まで)
東京ビッグサイト (東京国際展示場) 東2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「東京ビッグサイト」駅下車 徒歩約3分)



入場は「完全招待制」かつ「完全事前登録制」です。
招待状は弊社担当者へお気軽にお申し付け下さい。

来場お申込み
登録フォーム ▶

