

# GALILEI CHALLENGE

冷却技術で  
食と命の  
未来を拓く

### みどころ

#### ▶テイクアウトコーナー

無人販売で注目のテイクアウトロッカー。車載用コールドボックスは配送時の温度管理に最適。用途や場所に合わせて多彩なケースをご用意しました。



#### ▶凍結～解凍まで

プラスチック/ショックフリーザー100Vはコンパクトサイズなのに-40℃で一気に凍結が可能。食材の粗熱取りにも使用できます。その他の凍結～解凍までをご提案できるコーナーをご用意しました。



#### ▶SDGsの取組み **SECRET**

SDGsへの取組の一貫として、地球温暖化防止に貢献する為の新しい冷凍冷蔵庫などをガリレイが提案します。



#### ▶その他様々な最新の厨房機器をご用意しました。 厨房～売場までトータルのご提案をさせていただきます。

### 調理実演

#### 冷却&凍結は未来を変える！ ～これからの「当たり前」～

冷凍販売の為の商品づくりや、機器の活用方法について、実際に調理をしながらご提案をします。(1日4回 実演予定)

#### ▶スペシャルゲスト (1日2回)

2月7・8日 登壇

2月9・10日 登壇



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

2007年に東京ミッドタウンで「HAL YAMASHITA 東京」をオープン。2010年、2012年ワールドグルメサミットの世界チャンピオンを獲得。米国カリフォルニアやシンガポールにも店舗を持ち、世界に「新和食」を展開。現在は、日本飲食団体連合会の副会長や慶應義塾大学の特任教授を務めるなど、多方面に向けて食の発信を行う。



(株)東京レストランシステム  
社長  
伊東 文太 氏

大学、調理専門学校卒業後、新調理のバイオニア大関仁氏に師事。2012年2月(株)東京レストランシステムを創設し、赤坂と恵比寿に居酒屋を開業。厨房機器をフル活用した少人数で回す調理の仕組みと、経営ノウハウを確立。現在3店舗の居酒屋を運営する傍ら、飲食店の経営・業務改善を推進するため大関氏が創設した(株)スチコン塾講師も行う。

### 給食・厨房セミナー情報 約200席 セミナーの聴講登録には事前来場が必要です。

2月7日(火) 12:10～12:50

#### 誰でも簡単導入!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 電化厨房委員会  
インターネットオブキッチンプラネット フォーム運営WG委員  
北川貴博

2月9日(木) 11:00～11:40

#### 高品質を生む「凍結・保管・解凍」 ～食品、用途に合った最適な方法～

フクシマガリレイ  
エンジニアリング事業部 山森悠示  
東京営業六部営業二課 重藤桜子



2023年2月7日(火)～10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)

フクシマガリレイブース  
E2-R06

給食・厨房セミナー  
東1ホール特設会場



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 ▶

