

惣菜セミナー in東京

開催日時 2023年11月16日(木) 13:00~16:30
(12:30より受付開始)

参加費無料・ご試食付き

第1部 2024年に向けたデリカのご提案

- 朝から夜まで充実の品揃えでチャンスロス削減
- ブラストチラーによるおいしさ改良
- 店内厨房での作業効率向上とCKやゴーストキッチンの活用について



講師 渡川 圭司氏 / フーズハーモニーとがわ 代表

1978年(株)東急ストア入社。入社後は惣菜部惣菜部長や店長等、執行役員営業本部長、商品本部長を歴任。2013年に取締役執行役員店舗戦略室長就任後、2014年東光食品(株)代表取締役社長となる。退任後、フーズハーモニーとがわを設立し、コンサルティングを行っている。

第2部 付加価値を生み出す秘訣は冷却にあり！ ～惣菜づくりに役立つブラストチラーのご提案～

フクシマガリレイ (株) フーズコンサルタント室

- 付加価値の向上 (冷却による煮物の味のしみこみ・手づくりスイーツ)
- オペレーションの改善 (事前調理による生産性の向上・品揃えの強化)
- ブラストチラー・スチームコンベクションオーブンの活用事例紹介

メニュー例

節分・ひな祭りなど催事対応にも活躍する方法をご紹介します！

- ・ 節分そばに！急速凍結でサクサク天ぷら
- ・ 他店と差別化！ひな祭り3色プリン
- ・ 計画生産で品揃え強化！おいしい煮物 など



※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。

開催場所

フクシマガリレイ(株) 浅草橋事務所 1階 F' S DESIGN COURT
住所 東京都台東区柳橋2-17-4

申込方法

裏面のQRコード または 裏面の申込用紙にご記入の上、
FAXにてお申込み下さい FAX 03-5835-2190

問合せ先

フクシマガリレイ(株) 東京営業2部1課 担当 松本
TEL 03-5835-2183

先着
20名様

～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。

2023年11月16日 セミナー参加申込書

QRコードよりお申込み または 下記事項をご記入の上、FAXにてお申し込み下さい。



URL
<https://forms.gle/xicmc9U5TVkjXD3i7>
 ※Googleから開いてください

FAX **03-5835-2190**
 【担当 東京営業2部1課 松本】
お申込み締切日:11月9日(木)

※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 (はい / いいえ)		
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。
<https://www.galilei.co.jp/solution/foodconsulting/>
 (右のQRコードもご利用ください)



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プ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】



【セミナー会場】

フクシマガリレイ株式会社 浅草橋事務所 1F
 東京都台東区柳橋2-17-4

【アクセス】

都営浅草線 浅草橋駅A6出口 徒歩3分
 JR総武線 浅草橋駅東口 徒歩5分

【問合せ先】

フクシマガリレイ株式会社
 東京営業2部1課 松本
 TEL 03-5835-2183

担当者

HP

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。
 情報はフクシマガリレイ(株)が厳重に管理を行います。