



みどころ

▶ノンフロン製品デビュー!

業界初*1

微燃性ノンフロン冷媒「R1234yf」を採用した冷蔵庫と製氷機をご紹介します。

*1 2023年9月当社調べ



▶食材の凍結～解凍をご提案!

コンパクトサイズなのに-40℃で一気に凍結可能なブラストチラー/ショックフリーザー100Vや、高品質な解凍が可能なステップ運転機能付解凍庫など、食材やおペレーションに最適な凍結・解凍機器をご提案します。



▶テイクアウトコーナー

テイクアウトやデリバリーで便利な機器、無人販売用ショーケースなどをご提案します。

▶その他様々な最新の厨房機器を展示します。

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 (1日4回 実演予定)

ブラストチラー SHOW TIME! 魅力的な冷却&凍結

人手不足、コスト削減、衛生面の改善などの問題解決方法を実際に調理を行いながらご紹介します。

▶スペシャルゲスト (1日2回)

2月13日・14日



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。

2月15日・16日



AMOUR TOKYO
エグゼクティブシェフ
後藤 祐輔 氏

辻グループ・フランスリオン校卒業後、当時3つ星のレストランにて研鑽。帰国後も数々の有名店で経験を積み、2012年に西麻布「アムール」開店時より総料理長に就任。オープンわずか半年でミシュランガイド東京2013にて一つ星を獲得。以降、7年連続で一つ星を獲得している。

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13日(火) 12:10～12:50

インターネットオブキッチンプラットフォーム (IoK-PF) を活用した厨房管理システムのご紹介

一般社団法人エレクトロヒートセンター電化厨房委員会
フクシマガリレイ イノベーション開発室 課長 北川貴博

2月15日(木) 11:00～11:40

売上&品質UP!
凍結・解凍活用例とHACCP支援システムご紹介

フクシマガリレイ イノベーション開発室 遠藤英貴
東京営業六部 課長 富田雅美

★ 国際ホテルレストランショー 2024年2月13日(火)～16日(金) 10:00～17:00 (最終日16:30まで)
★ フード・ケータリングショー 東京ビッグサイト (東京国際展示場) 東2ホール
★ 厨房設備機器展

(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-S11

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 ▶

