

今さら聞けない冷凍の基礎

フクシマガリレイ×TOSEI

急速凍結・真空包装セミナー

美味しく凍結&真空パックでフードロス削減
機械導入で省人化！



入場
無料

日程

2024年4月23日 (火)

時間

14:00~16:00 (受付13:30~)

会場

株式会社TOSEI 東京ショールーム

定員

20名 (先着順)

※お申込み状況により、1社様あたりのご参加人数のご調整をお願いする場合がございます。

セミナー内容

- ・急速/緩慢凍結の違い、冷凍惣菜の実演とご試食
- ・真空包装の効果、冷凍弁当やつぶれやすい食材の包装 など

ブラストチラー/
ショックフリーザー

- 安全性確保
- 美味しさ維持
- 作業効率UP



真空包装機

- 鮮度保持・食材保存
- 事前調理
- 味の浸み込み
- データ抜き出しOK



フクシマガリレイ株式会社

株式会社TOSEI



申込締切：4/17(水)

FAX送付先 03-5835-2189

※下記の必要事項をご記入の上、FAXにてご返送ください。また、ご不明な点がございましたら、お問い合わせ先までご連絡ください。

4/23 『急速凍結・真空包装セミナー』 参加申込書

ご連絡先をご記入ください。

貴社名/店舗名		
ご参加者	ご芳名	お役職
ご住所	〒	
TEL		
メールアドレス (受付返信用)	@	

下記ご記入ください。

1. 現在ご使用のプラストチャー/ショックフリーザーはありますか？ はい(メーカー名:) / いいえ
2. 現在ご使用の真空包装機はありますか？ はい(メーカー名:) / いいえ
3. 現在ご使用のスチームコンベクションオーブンはありますか？ はい(メーカー名:) / いいえ

ご回答いただきありがとうございます。

●お預かりしましたお客様の個人情報は、お問い合わせ・ご質問への回答、各種イベントや製品のご案内に利用させて頂き、他の目的には使用致しません。

●セミナーは登録制となっております。会場の都合により定員になり次第締め切らせて頂きますので、お早めにお申し込みください。

会場案内図**【セミナー会場】**株式会社TOSEI 東京ショールーム
(東京都品川区東五反田2-5-9 2F)**【アクセス】**JR山手線 五反田駅東口 徒歩約8分
JR山手線 大崎駅北口 徒歩約10分
都営浅草線 五反田駅A3出口 徒歩約8分

※お車は近隣のコインパーキングをご利用ください。

**【お問い合わせ先】**フクシマガリレイ株式会社 担当：鈴木
MAIL reikyaku-chori@galilei.co.jp
FAX 03-5835-2189株式会社TOSEI 東京支社 担当：栢原
TEL 0120-002-490 FAX 03-6422-7289

<HP掲載>

GALILEI