

安全・安心！厨房機器を 効率良く活用しよう

日時 2024年7月11日(木)

講習会 13:30～16:30
(受付 13:00～)

会場 フクシマガリレイ株式会社

浅草橋事務所 1F F'S DESIGN COURT
東京都台東区柳橋 2-17-4

講師 戸張 貴子 渡邊 有希

フクシマガリレイ(株) フーズコンサルタント室

小山 七生

(株)コメットカトウ ソリューション営業課

参加費 無料 (24名様限定)

持ち物 筆記用具

内容 ブラスト×スチコンで効率アップ

フクシマガリレイのブラストチラーとコメットカトウのスチムコンベクションオープンを使用したメニューを、全7品ご紹介いたします。

効率良く適温提供するためのコツを、詳しくお伝えいたします。調理実演だけでなく、資料を用いてもご説明いたします

※全てご試食がございます！

メニュー

①	“ス”が立たず綺麗な仕上がり “なめらかプリン”
②	素早く冷却 “3色野菜のナムル”
③	味の染み込み◎ “里芋と鶏肉の煮物”
④	クックサーブとチルで比較 “八宝菜”
⑤	スチコンで作る照り焼きのコツ “魚の照り焼き”
⑥	サクサク食感！クックフリーズで “再加熱天ぷら”
⑦	おやつ提供も効率良く “ふくれ菓子”

※メニューは変更する場合がございます

お問い合わせ

フクシマガリレイ株式会社
東京営業 6部 1課 佐藤
TEL:03-3663-3053

お申し込みは裏面からどうぞ

安全・安心！厨房機器を効率良く活用しよう 申込用紙

送信先 FAX 03-3663-3072 (担当:佐藤)

※フクシマガリレイでは、個人情報の保護に努めております。ご記入いただきましたお客様の情報は、弊社及び協賛・協力企業が行う営業活動のみに利用させていただきます。

お勤め先	
ご住所	〒 ー
TEL	FAX
Email	

氏名	所属(部・課)役職名
備考欄	



弊社 HP から
お申込みいただけます

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ブ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について、ご自由にご記入ください。

()



【アクセス】

都営浅草線 浅草橋駅 A6 出口 徒歩 3 分

JR 総武線 浅草橋東口 徒歩 5 分

※発熱や咳などの症状がある場合はご来場をお控えください。

※セミナー開催が中止となる可能性がございます。

(1 週間前までにご連絡をさせていただきます)

受付確認※弊社記入欄