



CHANGE

フードサービスの未来を創ろう

▶冷媒ガス漏れ10年保証

業界初 2025年4月から冷凍機内蔵型の「全機種・全製品」を対象に、冷媒漏えいによる修理費を10年間全額保証いたします。

※1 国内における業務用冷凍冷蔵機器業界として2024年2月当社調べ
※2 一部機種・製品除く

冷媒ガス漏れ
10年保証



▶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、食材やオペレーションに最適な凍結・解凍機器をご提案いたします。



▶コラボ提案で新発想！フードサービスの一步先へ

(株)NINZIAによる新素材を使ったメニュー、日本洗浄機(株)の洗浄機や餃子焼き機のデモ、リターナル瓶を活用した宿泊向施設炭酸ボトリングシステム、新しいビールの提供方法など、様々なソリューションを提案いたします。



▶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)

「高品質＆省人化の実現！次世代のフードサービス」

現場で活用できる冷凍テクニックやプラントペーストを使ったメニューなどをガリレイの誇る急速冷却・凍結の技術と効果を実際に調理を行いながらご紹介いたします。

▶Special Guest (1日2回)



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

2/4(火)・5(水)

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、(一社)日本飲食団体連合会の副会長や慶応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

2/6(木)・7(金)

大学、調理専門学校卒業後、新調理のパ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店舗の居酒屋を営む傍ら、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。

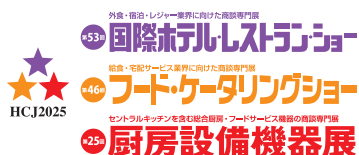
2月5日(水) 11:00～11:40

かしこい凍結と解凍

科学的に見る!凍結/解凍が食品に与える影響

フクシマガリレイ

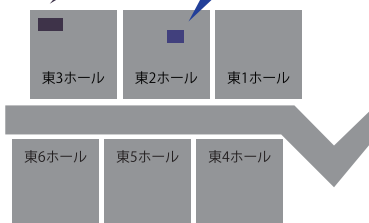
東京営業5部 部長代行 伊吹
フードサイエンスセンター 課長 上田



2025年2月4日(火)～7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)

給食・厨房セミナー
東3ホール特設会場
フクシマガリレイブース
E2-S11



来場は「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 ▶

