

惣菜セミナー inさいたま

開催日時 2025年6月25日（水） 13：30～17：00

（13：00より受付開始）

第1部 これからのスーパーのデリカ

- 現在～今後のデリカのトレンド
- スチコン・ブラストチラーを活用した人手不足の対応
- 冷惣菜の活用によるチャンスロス対策



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 店舗の効率化を進める秘訣は冷却にあり！ ～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

- オペレーションの改善（開店時の品揃えの強化）
- 付加価値の向上（焼き物の品質保持・自家製スイーツ）
- ブラストチラー・スチコンの活用事例紹介
- 最適な解凍方法のご紹介



メニュー例

- ・ イベントにも大活躍！冷凍天ぷら
- ・ 粗熱取りでジューシーな焼き物
- ・ 他店と差別化！自家製スイーツ 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。

参加費無料

ご試食付き

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。

2025年6月25日(水) 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。



◀ お申込みQRコード

FAX : 048-654-0782

【担当：さいたま支店 原島】

お申込み締切日：6月18日（水）

※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			
TEL		FAX	
お名前		役職・部署	
お名前		役職・部署	
お名前		役職・部署	
ご来場時のお車の台数	台		

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、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。

（ ）

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！



会場案内図



セミナー会場

フクシマガリレイ(株) さいたま支店 3F
F'S DESIGN COURT Saitama
埼玉県さいたま市見沼区大和田町一丁目700-1

アクセス

東武アーバンパークライン 大和田駅より徒歩16分
国際興業バス 導守より徒歩1分
東北自動車道『岩槻I.C』から15分
首都高速道路『見沼I.C』から10分

問い合わせ先

フクシマガリレイ株式会社
さいたま支店（原島）TEL：048-654-0761

※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。

GALILEI

受付確認（※弊社記入欄です）

担当者

HP