

冷却調理セミナーin新潟

日時：2025年3月12日(水) 13:30～16:30 (13:00より受付)

会場：藤次郎ナイフギャラリー2Fキッチンスタジオ

参加
無料

試食
付き

先着
10名様



こんなお悩みありませんか？

- ☑ 作業効率を上げつつ、付加価値の高い商品を提供したい
- ☑ 凍結に向いているもの・向いていないものって？
- ☑ 時間が経っても美味しい料理を作りたい
- ☑ パンの計画生産や冷凍販売に挑戦してみたい



講義



「冷却」を見直すことで何が変わる？冷却調理の効果

- 冷却調理とは？
- ブラストチラーでおいしさ&オペレーション改善
- 急速冷却・急速凍結・粗熱取りの効果

実践してみよう！

実演



冷却調理を活用した調理のポイント

- ブラストチラー×スチコン調理のコツ
- 誰もが安全に美味しい料理を作るには？
マニュアル作成のポイント

☆実演終了後は ご試食をご用意しております☆



★みなさまからのご要望・ご相談を事前にお知らせください★

申込用紙(裏面)のアンケートへどのようなことでも構いませんのでお気軽にご記入下さい♪



普段の調理作業でお困りのことやお悩み・・・



セミナーで調理して欲しいメニューや食材

など



GALILEI

お申し込み・お問い合わせは
こちらから！(裏面)

2025年3月12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 : 025-244-5055

【担当：新潟営業所 大橋】

お申込み締切日：3月5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	

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。
()

日時

2025年3月12日(水) 13:30～16:30
(13:00より受付開始)

セミナー会場

藤次郎ナイフギャラリー 燕本店
2F キッチンスタジオ
住所：新潟県燕市吉田東栄町9番5号

問い合わせ先

フクシマガリレイ株式会社 新潟営業所（大橋）
TEL：025-243-1080

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/](https://www.galilei.co.jp/solution/foodconsulting/)

右のQRコードも
ご利用ください！



※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㈱が厳重に管理を行います。

担当者

HP

受付確認（※弊社記入欄です）

GALILEI