GALILEI × COMET
食と笑顔とともに100年 そして未来へ

今こそ知りたい！

in 東京

スチコン・ブラストチラーの基本と活用法

日時 2025年7月9日（水）

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 営業第１チーム

参加費 無料（24名様限定）

持ち物 筆記用具

内容 スチコン×ブラストの基本

コメットカトウのスチームコンベクションオーブンと
フクシマガリレイのブラストチラーを使用した
メニューを、全７品ご紹介いたします。
スチコン・ブラストチラーの基礎から、便利な
機能やすぐに現場で使える活用方法について
講義と実演を交えて分かりやすくお伝えします！
※全てご試食がございます！

メニュー

①	効率よく付加価値アップ！**“抹茶ミルクプリン”**
②	“ス”が立たず綺麗な仕上がり **“冷製茶わん蒸し”**
③	素材の味を生かして **“ひじきのビタミンサラダ”**
④	煮崩れなし＆味のしみこみ◎ **“のっぺ”**
⑤	麺料理もスチコンにお任せ！**“韓国風焼きそば”**
⑥	冷凍魚を上手に焼くコツ **“鯖の塩焼き”**
⑦	サクサク食感！クックフリーズで **“再加熱天ぷら”**

※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

◆ 2025 年 7 月 9 日（水）開催 ◆　　in 東京

スチコン・ブラストチラーの基本と活用法　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　〒　－	
TEL	FAX
Email	

氏　名	所属（部・課）役職名
備考欄	

弊社 HP からも
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　　HP