

冷却調理セミナー in福岡

参加費無料

ご試食付き

先着25名様



10/16
(木)

13:00~16:30

12:30より受付開始

スーパーマーケット・惣菜店向け

デリカのトレンド&惣菜づくりに役立つ
ブラストチラーの活用術をご紹介します

第1部 これからのデリカ売り場のご提案

講師：フーズハーモニーとがわ代表
渡川圭司氏



第2部 付加価値を生み出す 秘訣は「冷却」にあり！

フクシマガリレイ(株)
フーズコンサルタント室

講義&実演でブラストチラーの活用術
をご提案します。活用事例もご紹介！

～実演メニュー例～

冷凍天ぷら
大晦日に大活躍！

定番の煮物
計画生産で品揃え強化

自家製スイーツ
他店との差別化に



10/17
(金)

13:00~16:00

12:30より受付開始

飲食店・給食施設向け

ブラストチラーを活用した冷却調理
を講義&実演でご紹介

講義 安全&おいしさ&効率UP！ 冷却調理とは？

急速冷却/急速凍結/粗熱取りの効果
ブラストチラー×スチコン調理のコツ

実演 実践してみよう！ 冷却調理の活用方法

冷却調理のポイントは？
おいしさ&効率UPメニューのご紹介

～実演メニュー例～

旬のスチーム野菜
色よく栄養価も逃さない！

焼物
時間がたってもふっくらジューシー

煮物・揚げ物
冷却&凍結活用で計画生産



みなさまからのご要望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ことや悩み、セミナーで調理して欲しいメニューや食材
がございましたら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♪



GALILEI

お申し込み・お問い合わせは
こちらから！（裏面）

10月16日・17日 福岡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 : 092-474-5887

【担当：福岡営業部 今富・中村（啓）】

お申込み締切日：10月9日（木）

※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。

参加日	参加希望日に○印をつけてください 10月16日（木） ・ 10月17日（金）		
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	

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。

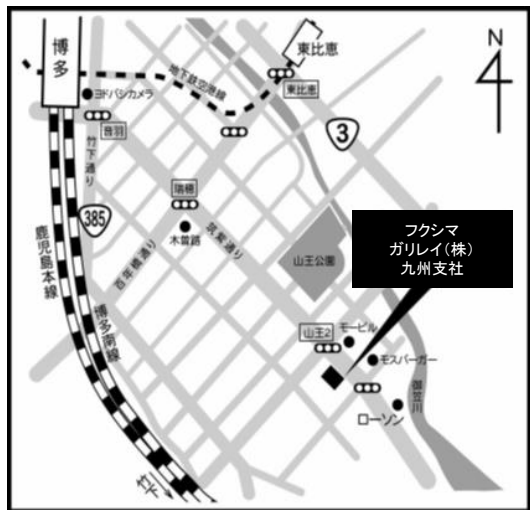
<https://www.galilei.co.jp/solution/foodconsulting/>

右のQRコードも

ご利用ください！



【会場案内図】



【日時】 2025年10月16日（木） 13:00~16:30

10月17日（金） 13:00~16:00

【会場】 フクシマガリレイ株式会社九州支社 2階
福岡県福岡市博多区博多駅南6-2-27
F'S DESIGN COURT Fukuoka

【アクセス】

JR線博多駅から西鉄バス「山王1丁目」徒歩3分
または JR線博多駅から徒歩20分

【お問合せ先】

フクシマガリレイ株式会社 九州支社

担当：福岡営業部 今富・中村（啓）

TEL：092-474-5881

※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