

冷却調理セミナー in 広島

2025

10.15(水)

13:00 - 16:00



写真はイメージです

食品加工において重要な「冷却」工程、
急速冷却・急速凍結をブラストチラーで最大限に効率化しませんか

講義

冷却調理とは…？

安全性＆おいしさ＆作業効率UP！
食品加工に欠かせない温度管理、計画生産の方法や
機器の活用ポイントを、講義形式でお伝えします。

ブラストチラーの3つの冷却

急速冷却 ・ 急速凍結 ・ 粗熱取りの効果
ブラストチラーの使いこなし方を解説。

体験型

実習

調理デモンストレーション&ご試食

スチコン×ブラストチラーの有効な活用方法！
実際に冷却調理を実習で体験できます。

- 色よく栄養価も逃さない！ 旬のスチーム野菜
- 急速冷却で計画生産！ おいしい煮物
- 時間がたってもふっくら！ 焼き物
- 凍結してもサクサク！ 揚げ物
- 急速冷却で時短！ 手作りスイーツ



開催場所

フクシマガリレイ(株)
広島支店 F'S DESIGN COURT Hiroshima
住所：広島県広島市中区舟入南1-2-16

申込方法

裏面参照

問合せ先

フクシマガリレイ(株) 広島支店
TEL:082-231-1231 担当：大濱



GALILEI

2025年10月15日 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。



◀お申し込みQRコード

FAX : 082-231-7770

【担当：広島支店 大濱】

お申込み締切日：10月8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	メールマガジン受信希望（ はい / いいえ ）		
TEL		FAX	
お名前		役職・部署	
お名前		役職・部署	
お名前		役職・部署	

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/>

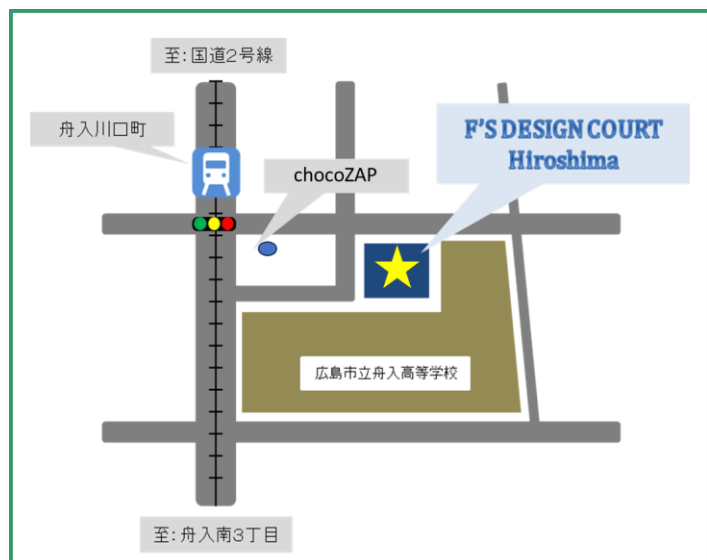
（右のQRコードもご利用ください）



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。
（ ）

【会場案内図】



【日時】

2025年10月15日 13:00～16:00

12:30より受付開始

【セミナー会場】

フクシマガリレイ株式会社 広島支店

F'S DESIGN COURT Hiroshima

住所：広島県広島市中区舟入南1-2-16

【問合せ先】

フクシマガリレイ株式会社

広島支店 大濱

TEL 082-231-1231

担当者

HP

受付確認 （※弊社記入欄です）

※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。