

冷却調理セミナー in 長野

2025

10.23 木

13:00 - 16:00

参加費無料

ご試食付き

先着15名様

調理のポイントは冷却にあり！

冷却調理で“美味しさ”と“効率”をグレードアップしませんか？

01 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。



02 実演

調理デモンストレーション&ご試食

冷却調理の具体的な活用方法と効果
ブラストチラーと他の冷却機器の違い
システム冷凍のご提案

- メ ■ 素材の味を逃さない！ 旬のスチーム野菜
- ニ ■ 急速冷却で計画生産！ おいしい煮物
- ユ ■ 時間がたってもふっくら！ 焼き物
- ー ■ 凍結してもサクサク！ 揚げ物
- 例 ■ 急速凍結を活用！ 手作りスイーツ

開催場所

株式会社丸富士 本社テストキッチン

住所：長野県長野市アークス8-20

申込方法

裏面参照

問合せ先

フクシマガリレイ(株) 長野営業所

TEL:026-254-5163 担当：林

2025年10月23日(木) 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】 担当:林
026-243-3083

※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	

お申込み締切日：10月16日（木）

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又はその他の冷却機器を導入されていますか。
はい（メーカー名： ） ・ いいえ
- ◆ 調理作業でお困りごと、当日扱ってほしいメニューや食材についてご自由にご記入下さい。
()

日時

2025年10月23日（木）
13:00～16:00（12:30より受付開始）

お問い合わせ先

フクシマガリレイ株式会社
長野営業所【林】TEL：026-254-5163

セミナー会場

株式会社丸富士 本社テストキッチン
（長野県長野市アークス8-20）

アクセス

長野駅より路線バスに乗車
「アークス中央」下車のち徒歩2分

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！

※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。

受付確認(※弊社記入欄です)

担当者
HP