

# 製パン製菓セミナー inさいたま

2026年

1月23日(金)

13:00~16:00

(受付12:30より)



## セミナー内容

厨房機器メーカー 2 社が、機器の使い方を交えながらおいしく安全な製パン・製菓実演セミナーを行います！

スチームコンベクションで効率よく生産量を上げながら、冷却・凍結機器で素早く、衛生的に加工！業務での具体的な活用方法をレクチャーします！



## スチームコンベクションを活用した製パン製菓作りのポイント

- ✓ 簡単操作で安心安全な調理の実現
- ✓ 業務効率化のポイント
- ✓ 調理の仕上がりとクオリティ

## 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
- ✓ 安全に美味しいパン・スイーツを作るには？
- ✓ マニュアル作成のポイント

**RATIONAL**



**GALILEI**



## 実演内容

※メニュー内容は変更になる場合がございます。

- ✓ ベーグル
- ✓ 食パン
- ✓ ジェノワーズ(ロール)
- ✓ カスタード
- ✓ プリン
- ✓ ローストビーフ
- ✓ チキンソテー
- ✓ グリル野菜

※写真はイメージです

参加  
無料

試食  
付き

場所

フクシマガリレイ(株) さいたま支店  
F'S DESIGN COURT Saitama

(埼玉県さいたま市見沼区大和田町一丁目700-1)



～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～

普段の製造・調理現場でお困りのことやお悩みなど

申し込み用紙裏面のアンケートへどのような事でも構いませんのでお気軽にご記入ください！

お申し込み・お問い合わせは  
こちらから！(裏面)

# 2026年1月23日(金) 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 : 048-654-0782**

【担当：さいたま支店 林・久保】

**お申込み締切日：1月9日（金）**

※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	
ご来場時のお車の台数	台		

## 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

製造現場でお困りのことや、実演してほしいメニューなど、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



## セミナー会場

フクシマガリレイ(株) さいたま支店 3F  
F'S DESIGN COURT Saitama  
埼玉県さいたま市見沼区大和田町一丁目700-1

## アクセス

東武アーバンパークライン 大和田駅より徒歩16分  
国際興業バス 導守より徒歩1分  
東北自動車道『岩槻I.C』から15分  
首都高速道路『見沼I.C』から10分

## 問い合わせ先

フクシマガリレイ株式会社  
さいたま支店（林・久保）TEL：048-654-0761

※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