

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！



RATIONAL

× **GALILEI**

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



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
- ✓ ジエノワーズ(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

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。

右のQRコードも

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

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

担当者

受付確認 (※弊社記入欄です)