

惣菜セミナー in 熊本

開催日時 2026年3月5日（木） 12：30～16：00

（12：00より受付開始）

参加費無料・ご試食付き

第一部 これからのデリカ売り場のご提案

- 朝から夜まで充実の品揃えでチャンスロス削減
- ブラストチラーによるおいしさ改良
- 店内厨房での作業効率向上とCKやゴーストキッチンの活用について
- 冷惣菜の品揃え拡大による人手不足対応とMD改善



講師 渡川 圭司氏 / フーズハーモニーとがわ 代表

1978年(株)東急ストア入社。入社後は惣菜部部長や店長等、執行役員営業本部長、商品本部長を歴任。
2013年に取締役執行役員店舗戦略室長就任後、2014年東光食品(株)代表取締役社長となる。退任後、フーズハーモニーとがわを設立し、コンサルティングを行っている。

第二部 付加価値を生み出す秘訣は冷却にあり！ ～惣菜づくりに役立つブラストチラーのご提案～

フクシマガリレイ（株）フーズコンサルタント室

- 付加価値の向上（冷却による煮物の味のしみこみ・手づくりスイーツ）
- オペレーションの改善（事前調理による生産性の向上・品揃えの強化）
- ブラストチラー・スチームコンベクションオーブンの活用事例紹介

メニュー例

惣菜の品質アップ・催事対応に活躍する方法をご紹介！

- ・急速凍結でサクサク天ぷら
- ・計画生産で品揃え強化！おいしい煮物
- ・他店と差別化！多層プリンなど



※内容やメニューは変更する場合がございます。ご了承ください。

開催場所

九州電力 フラットスクエア IHテストキッチンスタジオ

住所 熊本市中央区上水前寺1丁目6番36号 九州電力株式会社 熊本支店1階

申込方法

担当営業へのご連絡 または

裏面の申込用紙にご記入の上、FAXにてお申込み下さい

FAX 096-389-2294

問合せ先

フクシマガリレイ（株）熊本営業所 担当 河上

TEL 096-389-2292

先着

16名様

※定員に達し次第
締め切りとさせて頂きます。

～皆様からのご要望・ご相談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事や
お悩みがございましたら、どんな事でも構いませんのでご記入下さい。

2026年3月5日(木)冷却調理セミナー参加申込書

下記事項をご記入の上、FAXにてお申し込み下さい。

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QRコード



FAX : 096-389-2294

【担当 : 河上】

お申込み締切日 : 2月27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	

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、プ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

◆現在、洗浄機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/seminar/>



【日時】

2026年3月5日(木) 12:30 ~ 16:00

(12:00より受付開始)

【セミナー会場】

九州電力 フラットスクエア IHテストキッチンスタジオ

住所: 熊本中央区上水前寺1丁目6番36号

九州電力株式会社 熊本支店1階



【お問い合わせ先】

フクシマガリレイ株式会社 熊本営業所(河上)

TEL : 096-389-2292

担当者

HP

※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㈱が厳重に管理を行います。

受付確認 (※弊社記入欄です)