

お菓子づくりに役立つ！

冷却調理 製菓セミナー

3月12日 [木] 13:00~15:00

冷却・凍結のポイントを見直して、
より美味しく、安全に、効率よく調理しませんか

参加費
無料

ご試食
付き

先着
12名様



※写真はイメージです。



安全&おいしさ&効率UP！ お菓子作りにおける冷却活用とは

- ・急速冷却、急速凍結、粗熱取りの効果
- ・おいしさ&オペレーション改善



実演

- ・なめらかプリン
- ・カスタードクリーム
- ・シュー生地
- ・リンゴのコンポート
- ・ジェノワーズ
- ・チョコムース
- ・苺大福

お申込は
裏面へ



※内容やメニューは変更する場合がございます。

10月に 仙台ショールーム がリニューアルしました！

100Vブラストチラー・解凍機・冷凍冷蔵庫・
茹で麺機など新しい機器も多く導入します
どなたでも無料でお使いいただける施設なので
試作や研修の場として、ぜひご活用ください！



GALILEI

2026年3月12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:友常
022-259-1670

※お申込みを受領したら、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：2月27日（金）または 定員が埋まり次第受付終了

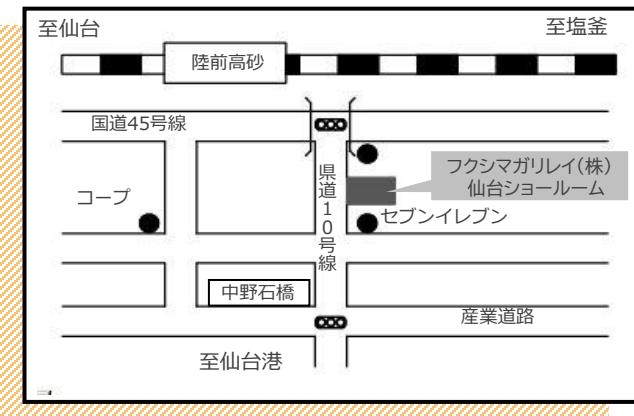
▶ 事前アンケートにご協力をお願いします◀

- ◆ 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
- ◆ 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。
()



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/>
 (左のQRコードもご利用ください)

会場案内図



日時

2026年3月12日 (木)
13:00～15:00 (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 仙台ショーリーム
F'S DESIGN COURT Sendai
(仙台市宮城野区中野1-5-4)

アクセス

仙石線 陸前高砂駅より徒歩15分

お問い合わせ先

フクシマガリレイ株式会社
郡山営業所【友常】TEL : 024-924-7011

※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