

スチコン・ブラストチラーの 基本と活用法

日時 2026年3月19日(木)

講習会 11:00～14:00
(受付 10:30～)

会場 フクシマガリレイ株式会社

中部支社 F'S DESIGN COURT Nagoya
愛知県名古屋市中区金山 5-13-24 3F

講師 戸張 貴子 中野 有紗

フクシマガリレイ(株) フーズコンサルタント室

野中 彩菜

(株)コメットカトウ 営業企画課

参加費 無料 (20名様限定)

持ち物 筆記用具

内容

スチコン×ブラストの基本

コメットカトウのスチームコンベクションオープンと
フクシマガリレイのブラストチラーを使用した
メニューを、全8品ご紹介いたします。
スチコン・ブラストチラーの基礎から、便利な
機能やすぐに現場で使える活用方法について
講義と実演を交えて分かりやすくお伝えします！
東京で大盛況だったセミナー、名古屋で初開催
です。 ※全てご試食がございます！

メニュー

①	効率よく付加価値アップ！“抹茶ミルクプリン”
②	“ス”が立たず綺麗な仕上がり “冷製茶わん蒸し”
③	素材の味を生かして “ひじきのビタミンサラダ”
④	煮崩れなし＆味のしみこみ◎ “肉じゃが”
⑤	麺料理もスチコンにお任せ！“韓国風焼きそば”
⑥	焼きそばと同時調理も可能 “炊き込みご飯”
⑦	冷凍魚を上手に焼くコツ “鯖の塩焼き”
⑧	サクサク食感！クックフリーズで “再加熱天ぷら”

※メニューは変更する場合がございます

お問い合わせ

フクシマガリレイ株式会社 中部支社
名古屋営業2部1課 堀

TEL: 052-559-2940

お申し込みは裏面からどうぞ

◆ 2026 年 3 月 19 日(木)開催 ◆

In 名古屋

スチコン・ブラストチラーの基本と活用法 申込用紙

送信先 FAX 052-559-2941 (担当:堀)

※フクシマガリレイでは、個人情報の保護に努めております。ご記入いただきましたお客様の情報は、弊社及び協賛・協力企業が行う営業活動のみに利用させていただきます。

お勤め先	
ご住所 〒 ー	
TEL	FAX
Email	

氏 名	所属(部・課)役職名
備考欄	



弊社 HP から
お申込みいただけます

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プ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

◆調理作業でお困りのことについて、ご自由にご記入ください。

()



※ご参加にあたっての注意事項※

- ・発熱や咳などの症状がある場合はご来場をお控えください。
- ・セミナー開催が中止となる可能性がございます。

(1週間前までにご連絡をさせていただきます)

受付確認※弊社記入欄

HP