

今こそ知りたい！

in 名古屋

# スチコン・blast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)

**内容** スチコン×blastチラーの基本

コメットカトウのスチームコンベクションオーブンと  
フクシマガリレイのblast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・blast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

**持ち物** 筆記用具

◆ 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 〒 —

TEL FAX

Email

氏名	所属(部・課)役職名



弊社 HP からも  
お申込みいただけます

備考欄

### 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

◆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