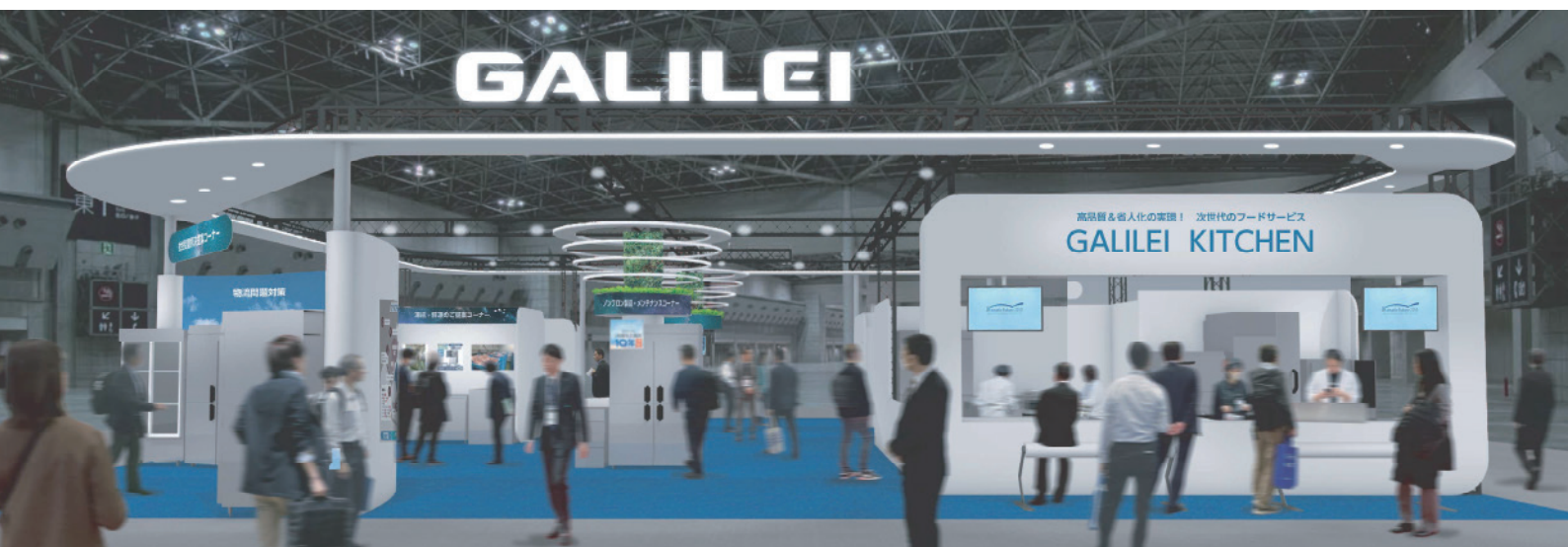


GALILEI

Be cool, Be alive.

第26回厨房設備機器展

出展のご案内



食の未来は、GALILEIと。

▶冷媒ガス漏れ10年保証 × メンテナンスご相談コーナー

業界初 2025年4月より冷凍機内蔵型の全製品で、冷媒漏えいによる修理費の10年間全額保証を開始しました。メンテナンス相談コーナーでは専門のスタッフが日常のお手入れや、温度・衛生管理方法をお答えします。

※1 国内における業務用冷凍冷蔵機器業界として 2025 年 11 月当社調べ ※2 一部機種・製品除く



▶食材をよりおいしく！高品質に！

新製品・参考出品 コンパクトサイズなのに100V電源で-40℃で一気に凍結可能ブラストチラー/ショックフリーザーや、高品質な解凍が可能なステップ運転機能付解凍庫など、食材やオペレーションに最適な凍結・解凍機器をご提案いたします。またコンパクトな厨房向けの新製品も出展します。

▶海外進出サポートコーナー

海外進出検討から準備、出店、事業拡大までフクシマガリレイでサポートいたします。会場では海外拠点のフクシマガリレイメンバーが直接ご相談をお受けいたします。



調理実演 (1日4回 実演予定)

「食の未来 × 冷却調理 GALILEI ECO KITCHEN」

日程 2月17日(火)～20日(金) 時間 11時15分～/14時45分～(各回約15分)

ガリレイの誇る急速冷却・凍結の技術と効果を実際に調理を行いながらご紹介いたします。また「RO水(逆浸透膜ろ過水)」を活用して素材本来の味を引き出す方法を紹介いたします。

▶Special Guest (1日2回)



HAL YAMASHITA 東京本店
オーナー兼エグゼクティブシェフ
山下 春幸氏



(株) グランメール芦屋
代表取締役社長
鈴木 孝育氏

日程 2月17日(火)・18日(水)

時間 12時30分～/13時45分～
(各回約25分)

日程 2月19日(木)・20日(金)

時間 12時30分～/13時45分～
(各回約25分)

※実演内容や時刻は予告なく変更する場合がございます

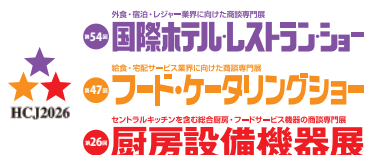
給食・厨房セミナー情報

約200席 セミナーの聴講登録には事前来場が必要です。

2月19日(木) 11:00～11:40

おいしさと品質は
「凍結・解凍」「調理機器活用法」で変わる！

フクシマガリレイ
営業開発部 小坂 徳光、川上 佐藤
東京営業六部
東京営業七部

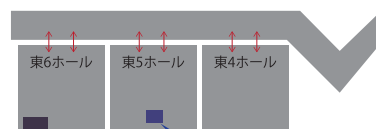


2026年2月17日(火)～20日(金) 10:00～17:00
(最終日16:30まで)
東京ビッグサイト (東京国際展示場) 東5ホール

(りんかい線「国際展示場」駅下車 徒歩約7分)
(ゆりかもめ「東京ビッグサイト」駅下車 徒歩約3分)

来場は「事前登録制」です。
招待状は弊社担当者へお気軽にお申し付け下さい。

来場お申込み登録フォーム



給食・厨房セミナー
東6ホール特設会場

フクシマガリレイブース
E5-S11