

冷却調理セミナー in 東京

開催日時 4月15日 [水]

13:00~16:00

(受付は12:30~)

参加費無料

ご試食付き

先着24名様

講義

安全&おいしさ&効率UP! 冷却調理とは?

- 急速冷却、急速凍結、粗熱取りの効果
- ブラストチラーでおいしさ&オペレーション改善

実演

実践してみよう! ブラストチラーの活用方法

- ブラストチラー×スチコン調理のコツ
- 誰もが安全においしい料理を作るには?

~実演終了後はご試食をご用意しております~



メニュー例

※メニューは変更する可能性がございます

■スチーム野菜…色よく栄養価も逃さない!



□煮物…急速冷却で安全に事前調理

■焼き物…粗熱取りで時間がたってもふっくら



□天ぷら…急速凍結でサクサク食感キープ



■パン…冷凍販売や計画生産のご紹介

みなさまからのご要望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ことやお悩み、セミナーで調理して欲しいメニューや食材
がございましたらどのようなことでも構いませんのでお気軽にご記入下さい♪



GALILEI

お申し込み・お問い合わせは
こちらから！（裏面）

2026年4月15日(水) 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にてお申込み下さい。

お申込みQRコード



FAX 03-3663-3072

【担当 東京営業7部1課 佐藤はるか】

お申込み締切日：4月8日（水）

※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、当日調理して欲しいメニュー・食材についてご自由にご記入ください。

（ ）



【セミナー会場】

フクシマガリレイ株式会社 浅草橋事務所1F
F'S DESIGN COURT
東京都台東区柳橋2-17-4

【アクセス】

都営浅草線 浅草橋駅A6出口 徒歩3分
JR総武線 浅草橋東口 徒歩5分

【お問い合わせ先】

フクシマガリレイ株式会社
東京営業7部1課 佐藤はるか
TEL：03-3663-3053

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株式会社が厳重に管理を行います。

受付確認（※弊社記入欄です）