

惣菜セミナー in仙台

開催日時 2026年5月29日（金） 13：00～16：40

（12：30より受付開始）

第1部 これからのデリカ売り場のご提案

- 朝から夜まで充実の品揃えでチャンスロス削減
- ブラストチラーによるおいしさ改良
- 店内厨房での作業効率向上とCKやゴーストキッチンの活用について
- 冷惣菜の品揃え拡大による人手不足対応とMD改善



講師 **渡川 圭司氏** / フーズハーモニーとがわ 代表

1978年(株)東急ストア入社。入社後は惣菜部部長や店長等、執行役員営業本部長、商品本部長を歴任。2013年に取締役執行役員店舗戦略室長就任後、2014年東光食品(株)代表取締役社長となる。退任後、フーズハーモニーとがわを設立し、コンサルティングを行っている。

第2部 付加価値を生み出す秘訣は冷却にあり！ ～惣菜づくりに役立つブラストチラーのご提案～

フクシマガリレイ（株）フーズコンサルタント室

- 付加価値の向上（冷却による煮物の味のしみこみ・手づくりスイーツ）
- オペレーションの改善（事前調理による生産性の向上・品揃えの強化）
- ブラストチラー・スチコンの活用事例紹介

メニュー例

- ・ イベントにも大活躍！冷凍天ぷら
- ・ 粗熱取りでジューシーな焼き物
- ・ 他店と差別化！自家製スイーツ など

※内容やメニューは変更する場合がございます。ご了承ください。



参加費無料

ご試食付き

先着12名様

～皆様からのご要望・ご相談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事やお悩みがございましたら、どんな事でも構いませんのでご記入下さい。

2026年5月29日(金) 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:長岡
022-259-1670

※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	

お申込み締切日：5月22日（金）または 定員が埋まり次第受付終了

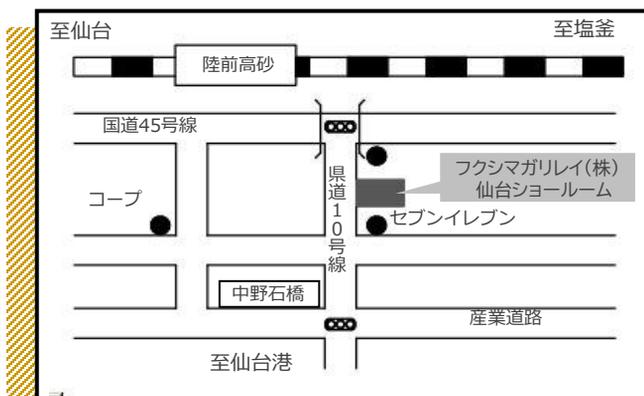
事前アンケートにご協力をお願いします

- ◆ 現在スチームコンベクションオープ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

駐車場有り



日時

2026年5月29日（金）
13:00～16:40（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 仙台ショールーム
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
南東北支店【長岡】TEL：022-259-1671

※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。ご了承ください。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