

惣菜セミナー in札幌

開催日時 2026年7月14日(火) 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

- ・年越しそばやイベントにも大活躍！天ぷらの凍結
- ・時間がたってもジューシーに！焼き物の粗熱取り
- ・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15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7月14日(火) 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: 齊藤
011-833-1222

お申込み締切日：7月7日(火)

※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7月14日(火)
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 北海道支店
F'S DESIGN COURT Sapporo
(札幌市白石区中央3条1丁目1-15)

お問い合わせ先

フクシマガリレイ株式会社
北海道支店【齊藤】TEL: 011-833-1211

※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)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