

惣菜セミナー in大阪

開催日時 2026年6月10日(水) 13:00~16:30

(12:30より受付開始)

第1部 これからのスーパーのデリカ

- 現在~今後のデリカのトレンド
- スチコン・ブラストチラーを活用した人手不足の対応
- 冷惣菜の活用によるチャンスロス対策



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

店舗の効率化を進める秘訣は冷却にあり！ ~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

- オペレーションの改善 (開店時の品揃えの強化)
- 付加価値の向上 (焼き物の品質保持・自家製スイーツ)
- 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30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。

