

惣菜セミナー in名古屋

開催日時 2026年9月29日(火) 11:00～14:50

(10:40より受付開始)

第1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

- 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)
- 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)
- ブラストチラー・スチームコンベクションオーブンの活用事例紹介

メニュー例

惣菜の品質アップ・催事対応に活躍する方法をご紹介します！

- ・急速凍結でサクサク天ぷら
- ・計画生産で品揃え強化！おいしい煮物
- ・他店と差別化！多層プリン 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。

第2部

これからのデリカ売り場のご提案

- 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。

参加費無料 ・ 昼食付き ・ 先着20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9月29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。



◀お申し込みQRコード

FAX : 052-559-2941

【担当 名古屋営業一部 加藤・塚原】

※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:9月18日(金)または 定員が埋まり次第受付終了

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/>

(右のQRコードもご利用ください)



..... 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や食材についてご自由にご記入ください。
()

【会場案内図】



【セミナー会場】

フクシマガリレイ株式会社 中部支社

F'S DESIGN COURT Nagoya

住所：愛知県名古屋市中区金山5-13-24 3F

【日時】

2026年9月29日（火） 11:00～14:50 3F
(10:40より受付開始)

【問合せ先】

フクシマガリレイ株式会社

名古屋営業一部 加藤・塚原

メール：ngy1n@galilei.co.jp

T E L : 052-559-2940

受付確認（※弊社記入欄です）

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)が厳重に管理を行います。