

惣菜セミナー in東京

参加費無料・ご試食付き・先着24名様

開催日時 2026年9月8日(火)

13:00~16:40

(12:30より受付開始)



第1部

これからの スーパーのデリカ

講師: フーズハーモニーとがわ 代表
渡川圭司氏



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。

- ・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
活用した人手不足対策の対応
- ・冷惣菜の活用による
チャンスロス対策

第2部

店舗の効率化を進める 秘訣は「冷却」にあり!

フクシマガリレイ(株)
フーズコンサルタント室

講義&実演で惣菜づくりに役立つ
ブラストチラーの活用術をご提案。
ブラストチラー・スチコンの活用事例も
ご紹介。

~実演メニュー例~

冷凍天ぷら
イベントにも大活躍



定番の煮物
開店時の品揃え強化

自家製スイーツ
他店との差別化に



※内容やメニューは変更となる場合がございます。



~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。

GALILEI

お申し込み・お問い合わせは裏面へ!

