



冷却調理セミナー in 広島



2026年11月18日(水)

11:30~14:15

(11:00より受付開始)

食品加工において重要な「冷却」工程、
急速冷却・急速凍結をブラストチラーで最大限に効率化しませんか

講義

冷却調理とは…?

安全性&おいしさ&作業効率UP!

食品加工に欠かせない温度管理、計画生産の方法や
機器の活用ポイントを、講義形式でお伝えします。

ブラストチラーの3つの冷却

急速冷却・急速凍結・粗熱取りの効果
ブラストチラーの使いこなし方を解説。



実演

調理デモンストレーション&ご試食

スチコン×ブラストチラーの有効な活用方法！
冷却調理を実演します。

メニュー例

- ・急速冷却で計画生産！おいしい煮物・ご飯
- ・時間がたってもふっくら！焼き物
- ・凍結してもサクサク！冷凍天ぷら
- ・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。



写真はイメージです

開催場所

フクシマガリレイ(株)
広島支店 F'S DESIGN COURT Hiroshima
住所：広島県広島市中区舟入南1-2-16

申込方法

裏面参照

問合せ先

フクシマガリレイ(株) 広島支店
TEL:082-231-1231 担当：岸本



GALILEI

2026年11月18日 セミナー参加申込書

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 : 082-231-7770

【担当：広島支店 岸本】

お申込み締切日：11月11日（水）

※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	

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/>

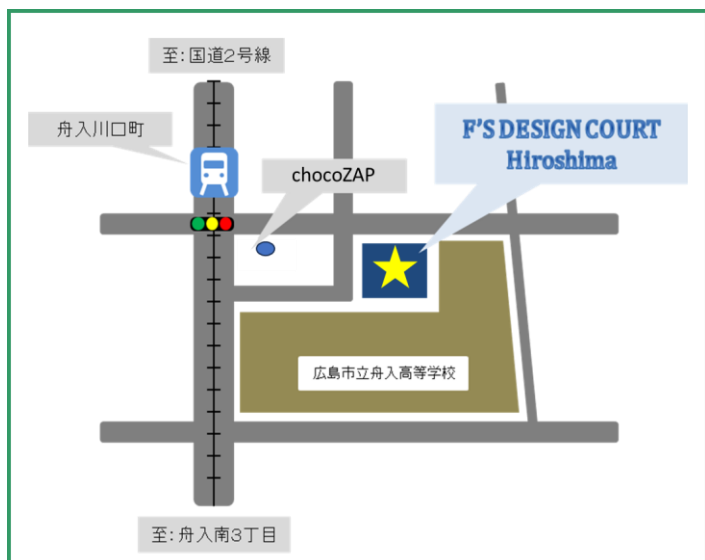
（右のQRコードもご利用ください）



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】



【日時】

2026年11月18日（水） 11:30～

（11:00より受付開始）

【セミナー会場】

フクシマガリレイ株式会社 広島支店

F'S DESIGN COURT Hiroshima

住所：広島県広島市中区舟入南1-2-16

【問合せ先】

フクシマガリレイ株式会社

広島支店 岸本

TEL 082-231-1231

担当者

受付確認（※弊社記入欄です）

※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。