

体験型

保育園向け 冷却調理セミナー

2018年11月20日（火） 13:30～16:30

給食をおいしく・効率よく・安全に
スチコン×ブラストチラー活用術のポイントをご紹介します！

講義

給食をおいしく！効率よく！衛生的に！

- ◎衛生管理における冷却の重要性
- ◎“フクシマ冷却調理”とは？

調理 体験

体感！スチコン×ブラスト活用術

- ◎スチコン活用のポイント
- ◎フクシマ冷却調理を実践！

実演メニュー

野菜の栄養価をキープ！蒸し野菜サラダ
卵・小麦・牛乳を使わない！おいしい主菜レシピ
ブラスト冷却で時間短縮！手作りプリン・ゼリー 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。

皆さまからのご要望・ご相談を事前にお知らせ下さい

いつもの調理作業で困っている事やお悩み等がございましたら、
裏面のアンケートにご記入ください。



□開催場所 名古屋市港区港明二丁目三番一号 みなとアクルス
エネルギーセンター1階 東邦ガス
プロ厨房オイシス キッチンスタジアム

□申込方法 所定の申込用紙にご記入の上、
FAXにてお申込ください。

FAX: 052-413-2470

□お問合せ先 福島工業(株) 中部支社 名古屋営業2部【担当：高橋】
TEL 052-413-2331

定員
20名

2018年11月20日 冷却調理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。

FAX:052-413-2470【担当:高橋】

※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	メールマガジン受信希望の方はご記入下さい。		
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。

http://www.fukushima.co.jp/showroom/exhibition_info.html

(右のQRコードもご利用ください)

メールマガジン「フーズコンサルタント室通信」でも随時ご案内しております。



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】

2018年11月20日(火) 13:30 ~ 16:30

13:00より受付開始

【セミナー会場】

名古屋市港区港明二丁目三番一号 みなとアクルス
エネルギーセンター1階 東邦ガス
プロ厨房オイシス キッチンスタジオ

【お問い合わせ先】

福島工業株式会社 中部支社

名古屋営業2部(高橋)

TEL: 052-413-2331

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。
情報は福島工業㈱が厳重に管理を行います。