

真空包装機をご使用中・ご検討中のお客様  
 真空包装機をご提案・販売される業者様 すべての方へ  
 人手不足解消の為の真空包装機活用 周辺機器との活用方法  
**真空包装機の活用術 「第一弾」**

<開催概要>

<b>日時</b>	2019年 7月10日 (水) [受付] 13:00 [セミナー] 13:30~16:00
<b>会場</b>	東邦ガス株式会社 プロ厨房オイシス O I S I S (裏面の案内図をご確認ください)
<b>定員</b>	30名 ※定員に限りがございます。申込受付順にてご案内致します。

**参加無料**

<セミナー内容>

内 容	時 間
1. 受付開始	13:00
2. <TOSEI> 真空とは・・・ 真空包装の基礎 ソフト面 …… 食材の保存方法・保存温度・保存期間 下処理 (味の浸透) 事前仕込み・ペースト食のパック 有効活用術 …… フィルムの特性・使い分け (マッシュ・絞り食材) スチコンとの連携 …… 再加熱食材の試食	14:00~16:00
3.<東邦ガス> O I S I Sの内覧・施設説明	
4.<TOSEI> 真空とは・・・ 真空包装の基礎 ハード面 …… 食材に適した真空 (時間・%) の設定 T O S P A C K機能説明 ※真空停止・間欠真空・ジャンプ シールタイマー設定 機器の清掃・メンテナンス	
5. 質疑応答・アンケート (次回、希望講習内容も記載)	16:00~16:30

**真空包装機**で今すぐお店の**厨房改革!**



約30秒で  
味が染み込む  
食材ロス低減  
安心安全  
手順もカンタン



あなたのお店に**真空包装機**を導入しませんか?

新規  
取扱店  
募集中

人手不足  
解消

食材ロス  
削減

調理時間  
短縮

など、多くのメリットが期待できます!

ジャパンメイド  
高真空性能タイプ

**株式会社 TOSEI**

FAX送付先 052-772-3938

7/10『真空包装機 活用術 第一弾』参加申込書

法人・団体名		
ご住所	〒	
TEL/FAX	/	
ご参加者	ご芳名	お役職

Q 現在ご使用中の真空包装機はありますか？ Yes (メーカー： ) / No  
 Q 現在ご検討中の厨房機器はありますか？ Yes (製品名： ) / No

- 必要事項をご記入の上、FAXにてお申込み下さい。
- セミナーは全て登録制となっております。会場の都合により定員になり次第締め切らせて頂きますので、お早めにお申し込み下さい。
- ※ お預かりしましたお客様の個人情報は、各種イベントや製品のご案内にご利用させて頂き、他の目的には使用致しません。

会場案内図

住所 〒455-0018  
 愛知県名古屋市港区港明二丁目3番1号  
 みなとアクルス エネルギーセンター1階  
 東邦ガス プロ厨房オイス

アクセス 金山駅より地下鉄名港線にて8分  
 「港区役所駅」下車 2番出口から徒歩5分

※ 公共機関でお越し下さい。  
 ※ 車でお越しの方は近隣のコインパーキングをご利用ください。



<本セミナーに関するお問合せは下記まで>

中日厨房設備株式会社 小木曾 052-761-3559

(株)TOSEI 流機中部営業課 土屋 052-772-3988

主催 中日厨房設備株式会社・株式会社TOSEI 中部支店

協賛 東邦ガスOISIS(会場) ・ 株式会社FMI ・ 株式会社折兼

日本厨房工業会 東海北陸支部・東海調理機協同組合