

入場
無料

仕込み作業の効率化 人手不足解消×時短調理

全国で活躍したシェフが登壇！ 厨房効率化セミナー



坂口シェフ

パークハイアット東京や、インターコンチネンタルホテル大阪でレストランシェフとして研鑽を積み、レストランから宴会料理まで幅広く対応！

すぐ使える業務効率改善のノウハウ
を実演を交えてお教えいたします！

お弁当の中身を
全てスチコンで作ります！



※セミナー内で機器をご紹介しながらお弁当を作りますので、お昼にお召し上がりください。

【ご紹介製品】

下処理

フードプロセッサー



冷却

真空包装機



ブラストチラー



加熱

スチームコンベクションオーブン



DATE

2026年7月28日（火）
2026年8月18日（火）
2026年9月29日（火）
2026年10月20日（火）
2026年11月17日（火）
2026年12月15日（火）
各 11:00～13:00

PLACE

東邦ガス株式会社
プロ厨房オイスス
(名古屋市港区港明2-3-1 1F)

CAPACITY

10名様（お申込み受付順）

ご予約
お問い合わせ

☎ 0120-002-490

〒141-0022 東京都品川区東五反田1-24-2

<https://www.tosei-corporation.co.jp/>

受付：9:00-12:00/13:00-17:30（土日祝・休業日を除く）



お申込み書と会場案内図は裏面にございます▼



FAX送付先 06-6338-9602

※下記の必要事項をご記入の上、FAXにてご返送ください。また、ご不明な点がございましたら、問い合わせ先までご連絡ください。

『厨房効率化セミナー』参加申込書

下記ご記入ください。

ご参加希望日に ✓してください	<input type="checkbox"/> 7/28 <input type="checkbox"/> 8/18 <input type="checkbox"/> 9/29 <input type="checkbox"/> 10/20 <input type="checkbox"/> 11/17 <input type="checkbox"/> 12/15	※全て火曜日です	
貴社名/店舗名			
ご参加者	ご芳名		お役職
ご住所	〒		
TEL			
メールアドレス (受付返信用)	@		

アンケートにご協力ください。

1. 現在ご使用のスチームコンベクションオープン、プラストチャー、真空包装機はありますか？
(はい (メーカー名:) / いいえ2. その他、ご質問・ご要望がございましたらご記入ください。
()

ご回答いただきありがとうございました。

●お預かりしましたお客様の個人情報は、お問合せ・ご質問への回答、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。

●セミナーは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ください。

会場案内図

【セミナー会場】

東邦ガス株式会社 プロ厨房オイス
(名古屋市港区港明2-3-1 1F)

【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

※お車はららぽーとの立体駐車場をご利用ください。

プロ厨房 オイス
OISIS