

スチコン調理に**美味しさと楽しみを！！**

《敦賀会》



坂口道場が3年間のシーズンを終え、一つの幕が閉じました。

今回FMIがご提案するセミナーは、昨今の人手不足・省人化こそ大きな課題ではありますが、現場調理そのものが料理人の楽しみでもあり、美味しさへの追及は、料理の根源だと思います。

本セミナーでは、FMIコンサル室の敦賀シェフによる
ホテル仕込みの調理方法を**現場の食材**に
合わせて作るスチコン講習会を【参加型】で実施致します。



最終回9月18日は、参加者様によるお披露目会も交えて、スチコン調理の交流会も予定しております。

日時: **6月30日(火)** 【焼き物編】
7月31日(金) 【炒め物・揚げ物編】
8月27日(木) 【煮物・再加熱編】
PM13:30~PM15:30



9月18日(金) ※お披露目会
PM13:00~PM16:00



※各日程 内容が全て異なりますので、可能な限り同じ方の参加をお願い致します。

主催: 中日厨房設備株式会社
株式会社エフエムアイ (協力:食器メーカー)
対象: 病院・福祉施設・老健・(一般飲食店は除く)
参加費: 無料
定員: 15名 程度
持ち物: エプロン(前掛け)、筆記用具

会場: 東邦ガス ショールーム オイシス (実習ルーム)
講師: エフエムアイ コーポレートシェフ 敦賀 基裕

中日厨房設備×FMIコラボセミナー



敦賀会

お申込書

開催日 13:30~15:30 ※最終日 13:00~16:00
6月30日(火) 7月31日(金) 8月27日(木) 9月18日(金)

FAX送信先: 052-362-5752

FAXかメールでお願いします。

MAIL送信先: matsunaga@fmi.co.jp

担当: 松永

TEL: 052-361-7891

E-mail: ※必須

※参加ご確認メールをお送りいたします。必ずメールアドレスをご記入下さい。

お名前: ※必須

施設名: ※必須

ご住所: ※必須

〒

電話番号 ※必須

実演要望
(ありましたら)

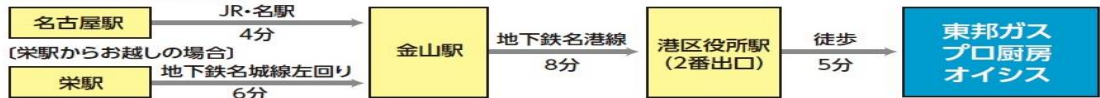
※会場都合上、定員に限りがございますので早めにお申し込み下さい。

東邦ガス プロ厨房オイシス 案内図



▶ アクセス ※乗り換え時間は含まれておりません。

〔名古屋駅からお越しの場合〕



地下鉄名港線「港区役所駅」下車 2番出口から徒歩5分

〒455-0018 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1F 東邦ガス プロ厨房オイシス

TEL. 052-653-7775

営業形態: 事前予約制 営業時間: 9:30~17:00

定休日: 土日祝・年末年始

東邦ガス プロ厨房オイシス

検索

<https://gasmotohogas.co.jp/oisus/>

