

参加費
無料

fujimak Cooking Live



私たちが調理アドバイザーが担当します！



フジマックではクッキングライブを随時開催しています！
ショールームで実際に見て触って食べて実感できるセミナーです！

フジマック「コンビオープン」「バリオ」「パコジェット」を
使用してメニューのご提案や活用術などをご紹介
今、厨房で感じている不満や問題を電化厨房で解決！

日時 2026年6月16日(火)11:00～13:30(開場)10:30～

会場 九州電力(株) 宮崎支店 2階eキッチンみやざき
〒880-0001 宮崎県宮崎市橘通西4丁目2-23九州電力ビル

定員 **先着15名様程度**
※定員に達し次第、締め切りとさせていただきます。
お早めにお申し込みください。

申込方法 ご参加お申込みの際は、【申込締切：**2026年6月9日まで**】に必要事項をご記入いただき、次項送信先へFAXまたは、下部のQRコードを読み込んで申し込みください。

問合せ先 (株)フジマック 宮崎営業所
TEL：0985-22-4175 FAX：0985-28-8601

★ program

1. 受付開始(10:30～11:00)
2. 開会のご挨拶
3. クッキングライブ
コンビ・バリオ活用メニュー
～飲食店でも大量調理でも～
・本日のメニュー紹介
・調理実演、試食

★ Theme

コンビ&バリオ活用メニュー
～病院・福祉施設向け～

※テーマは変更する場合がございます。

4. 質疑応答
5. 閉会のご挨拶

information



@fujimak_cooking



fujimak-youtube



HP
<http://www.fujimak.co.jp>



ネットで
申し込みも！

fujimak



クッキングライブ 申込書

～コンビオープン調理実演～

■ 申込締切 2026年 6月9日 (火) ■



ネット申し込みはこちらから

◎ 開催日時 2026年6月16日 (火) 11:00～13:30

◎ 開催場所 九州電力(株)宮崎支店 2階eキッチンみやざき

住所：宮崎県宮崎市橘通西4丁目2-23九州電力ビル

◎ その他 お車でお越しの方は会場駐車場ではなく

近隣の駐車場をご利用ください。

※マックスバリュへの駐車はご遠慮ください。



宮崎駅より徒歩17分

宮崎駅よりバスで10分

* 定員は先着順で15名程度を予定しております。
お申し込み多数の場合は、次回開催分の案内をさせていただく場合もございますのでご了承ください。

団体名		
所在地	〒	TEL :
		FAX :
代表者氏名 :		所属/役職
	(参加人数 名様)	
Email(任意)		ご連絡可能時間
<p>【任意アンケート】調理実演のご希望がありましたらご記入ください 例：アレルギー対応食、柔らかか食、保育園向け、料理名 etc.</p> <p>(ご要望に添えない場合もございます。予めご了承ください)</p>		

食物アレルギーでお召し上がりにならない食材がありましたら下記にご記入ください

Empty dashed box for food allergy information.

お申込みいただいたお客様には、当社からFAX到着の旨、ご連絡差し上げます。
FAX送信後、当社から連絡がない場合はお手数ですが、フジマック宮崎営業所【0985-28-8601】までお問い合わせさせていただきますようお願いいたします。

【ご記入いただいた個人情報の取扱いについて】
当社は、お客様がご記入いただいた個人情報について、今後のご紹介やお客様がお得になると考えられる情報のご案内、統計情報として利用させていただき、第三者(九州電力以外)に開示・提供は致しません。
なお、本実演会への参加申込みまたはアンケートの提出をもって、お客様が上記内容に同意されたものとさせていただきます。

iCombi Pro

蒸す×焼く×炒める×煮る×揚げ物風

80% この1台で、厨房における加熱調理の80%をパーフェクトにカバー。

時間、湿度、温度を極限まで制御。
投入量に関わらず、常に均一で理想的な仕上がりを

【自動調理】

メニューを選ぶだけであとは機械におまかせ監視不要！！

【多品種同時調理】

異なる料理も同時に効率化向上！！

【自動洗浄】

洗浄まで、かしくく自動。毎日の片付けを時短に

Vario

コンロ、寸胴、フライパン、グリドル、フライヤーをすべて置き換える**多機能性**

鍋の役割を1台に集約

厨房の省スペース化

【iZone Control】

1つのパンを最大4分割異なる温度帯で調理可能

【自動調理】

食材と調理法を選ぶだけ。自動的に判断し、均一な仕上がりを

【オートリフト機能】

監視の手間と料理ミスをゼロに。

pacojet4

凍ったまま瞬時に攪拌。素材の魅力をそのままに

- ✓なめらかなピュレ・ムース・ソルベ・アイス
- ✓香りを逃さないソース
- ✓繊細なデザートづくり、また嚥下食まで！

ロスをなくし、食材費削減！！！！

3つのステップでトップクオリティを素早く簡単に

①下ごしらえした素材を専用ビーカーへ

② -20°Cで24時間以上冷凍保存

③必要な量だけパコタイズ

