

**国産第一号のスチームコンベクションオープン誕生から30年
かしこく省エネ!!**

「ニチワ スチームコンベクションオープン・フル活用術」

拝啓

麗春の候、貴社いよいよご隆盛のこととお慶び申し上げます。

さて、このたびニチワ電機では、スチームコンベクションオープンの標準モデルシリーズのブラッシュアップ（品質向上）にともないまして「ニチワ スチームコンベクションオープン・フル活用実演セミナー」を開催いたします。

ニチワ電機は1988年国産第一号のスチームコンベクションオープンを開発しました。そして30年間、和洋中が混在する我が国特有の調理に対し満足いく仕上がりを目指し日々研究開発を重ねています。今では一般にも呼称されています”スチコン“の愛称を創りましたのも当時のニチワ電機です。

現在の医療福祉業界では、人手不足・食材や燃料費の高騰・CO2削減など、厨房運営の課題が山積しております。また、近年では、ソフト食の導入・個食対応・食中毒の予防など厨房に求められるニーズも大きくなってきております。この度のセミナーでは、ニチワスチームコンベクションオープンを使用して、調理の計数コントロール手法による高品質な調理現場の仕組みづくりについて解説させていただきます。

ニチワ電機では、スチコン標準モデルである従来のホテルパン横差し仕様はもちろんのこと、ホテルパン縦差し仕様・扉の正逆スタイルも標準モデルに追加するなど、お客さまがよりお求めやすく、より使いやすいスチコンを目指し製品のブラッシュアップをおこないました。

最新のパンフレット、スチコン調理を収録したCD-Rもご用意しておりますので、奮ってのご参加心よりお待ちしております。尚、ご参加の人数に制限がございますのでお早目のご応募お待ちしております。

最後になりましたが、皆様の益々のご繁盛心よりお祈り申し上げます。

敬具

ニチワ電機株式会社
鹿児島営業所
2018年4月吉日

電気厨房機器の専門メーカー

ニチワ電機株式会社 PRESENTS

スチームコンベクションオーブン 活用セミナー開催!!



～安全・衛生・美味しさ・効率性を求めて、今こそ電化厨房!～

厨房のこんな”お悩み”ありませんか？

クックチル・真空調理の
導入の仕方が分からな
い…

スチコンを使いこ
なせていない…

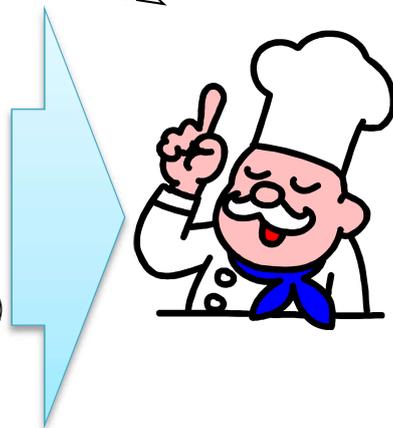
そんなお悩みを
ニチワ電機最新スチコン活用術
が解決します!!

料理の仕上がりに
バラツキが多い

今流行りの
電化厨房って!?

ソフト食をやりたいけど
時間が足りなくて…

厨房が古く、ドライ
システムでない為、不
安…



日時 平成30年**5月29日(火)**
14:00～16:00 (13:30受付開始)
場所 **九州電力(株)宮崎支店 eキッチン宮崎**
宮崎市橘通西4丁目2-23

受講
無料

定員
15名
(先着順)

当日は弊社鹿児島営業所の医療福祉担当営業マンが講演・調理いたします。
スチコン以外にも様々な製品の展示・カタログ・資料などを準備しております。

この機会にぜひ、電化厨房の魅力に触れてみませんか？



※お申し込みは、別紙「ご参加申込書」に必要事項を
ご記入の上、FAXでお申し込みください。

※現在、弊社のスチコンを使用していない方も、
ご購入の御予定がない方も、
是非ご参加ください！

※専用駐車場スペースは、ございませんのでお車
でご来場の際は有料とはなりますが会場付近の
パーキングをお使い下さいませ。

お問い合わせは…

ニチワ電機株式会社 鹿児島営業所
上園(ウエゾノ) 高下(コウゲ)
電話 099-258-4721 FAX 099-258-4741

スチコン活用術!!

『スチームコンベクションオープン活用セミナー』

日時 5月29日(火) 14:00~16:00

ご参加申込書

※ 恐れ入りますが、先着順ですのでお申し込みはお早めをお願いします!

会社・団体					
ご住所	〒				
電話番号					
FAX 番号					
お申し込み ご担当者名				所属/役職	
No.	参加者名	所属/役職	No.	参加者名	所属/役職
①			②		
③			④		
⑤			⑥		
合計		名様			

※ 申し込み用紙に必要事項をご記入の上、FAXにてお申し込み下さい。

参加申込書の受信後、ご連絡させていただきます。

数日のうちに連絡がない場合、お手数ですが下記までお問い合わせください。

締め切り日 5月22日(火)

FAX 099-258-4741

ご不明な点はお気軽にお問合せ下さい。 TEL 099-258-4721

ニチワ電機(株)鹿児島営業所