

# 都城開催

# 「業務用 電化厨房セミナー」

開催日時：2018年11月13日(火) 13:00～15:30  
2018年11月15日(木) 11:00～13:30

参加無料  
先着15名様

会場：九州電力(株)都城営業所「1Fキッチンスタジオ」  
(住所：都城市姫城町33街区5号)



電化厨房セミナー風景(イメージ)



調理風景



- ◆ なぜ**電化厨房**が選ばれているのか？  
☞ キーワードは「3C+P」
- ◆ **スチームコンベクションオーブン**とは？  
☞ ポイントは「機能と調理の温度帯」
- ◆ **新調理システム**（クックチル、真空調理法など）のメリットと導入のポイント！
- ◆ 10品程度の**調理実演**をライブで体感！  
☞ ぜひ、ご試食してご確認ください。

## 実演メニュー(予定)

- ① 蒸し物(和え物、プリン)
- ② 炒め物風(焼きそば)
- ③ 揚げ物風(唐揚げ風チキン)
- ④ 炒飯(炊き込みご飯)
- ⑤ フライ風(ロールカツ)
- ⑥ 焼き物(卵焼き、サバの塩焼き)
- ⑦ 煮物(肉じゃが)
- ⑧ 真空調理(かぼちゃの煮物、パンプキンサラダ)



専任講師：中山、世良  
九州電力 eキッチンスタジオ福岡



## 【お問い合わせ先】

九州電力株式会社  
宮崎営業センター 技術提案グループ  
担当者：中村、後藤、内  
電話 0985-26-9095 (直通)  
FAX 0985-26-9061

※ 駐車場は、係員が誘導しますので、営業所内の駐車場をご利用ください。



ずっと先まで、明るくしたい。

# 業務用電化厨房セミナー参加申込書

※ 参加ご希望のお客さまは、参加申込書にご記入のうえ、**FAXにて0985-26-9061**（九州電力宮崎営業センター）までご送付をお願いいたします。  
なお、お申込み多数の場合は、先着順とさせていただきます。

**【申込受付期限：2018年11月6日（火）】**

申込日： 2018 年 月 日

参加日 (○をお願いします。)	( ) 2018年11月13日(火) 13:00 ~ 15:30 ( ) 2018年11月15日(木) 11:00 ~ 13:30		
施設名			
参加希望者  (記入欄が不足する場合は、コピーしてご使用下さい。)	ふりがな	所属	役職名
	氏名		
住所	〒		
連絡先	電話： ( ) —		
	FAX： ( ) —		
気になるメニューの作り方、業務用電化厨房について分からないこと等、ご質問がございましたらセミナーで可能な限りお応えいたしますので、予めご記入をお願いいたします。			

**誤送信防止のため、参加申込書をFAXされた際に、ご一報下さい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】

九州電力株式会社は、お客さまにご記入をいただいた個人情報の保護に万全を期すとともに、今後セミナーのご紹介やオール電化に関する各種ご案内(DMの郵送)等に関する情報として利用させていただく場合がございます。



九州電力株式会社

宮崎営業センター 技術提案グループ

【担当者】 中村、後藤、内

〒880-8544 宮崎市橘通西4丁目2番23号

電話 0985-26-9095(直通)

FAX 0985-26-9061