

業務用

電化厨房セミナーのご案内

豊かな文化を創る**新料理システム**
後片付けに手間のかかる洗浄も
最小の労力で綺麗に終わる
高機能スチコンで**地産地消**の食事作り

参加費
無料



写真は調理イメージです

メニュー	ポイント	真空 包装機	ブラスト チラー	スチコン
オクラの青寄せ	真空調理で添え物の保存期間をUP	○	○	○
鶏肉のごぼう巻き	最適な調理温度で素材の柔らかさを引き立てます	○	○	○
鰯のあら煮	手間をかけずに焦がさずに地元の旨い魚の煮付けを時短調理	—	—	○
揚げ鶏の黒酢炒め	手間をかけずに涼しく野菜が旨い炒め物の時短調理	—	—	○
小麦粉と卵を使わないネギ焼	大分のネギをふんだんに使ったネギ焼き給食向けメニューに最適です	—	—	○
人参と柑橘類の手作りゼリー	スチコン&ブラストチラーとの組み合わせ調理野菜の甘みをたっぷり生かします	—	○	○

引出式 真空包装機
(新製品の引出タイプ、2段積可能で
作業スペースを有効活用)



省スペース ブラストチラー
(コンパクト設計でもパワフル冷却)



自動洗浄機能付き スチームコンベクションオーブン
(庫内清掃の省力化で、作業時間の大幅短縮)



九州電力株式会社・大和冷機工業株式会社

厨房でこんなお困りごとありませんか？



油まみれ！ 清掃が大変！

暑くて空調が効かない！

調理スタッフの確保が大変！

作る人によって仕上りが違う...

スチコンの機能を使いこなせていない

HACCPの制度化どう対応したらいい？

日時 2019年9月27日(金)

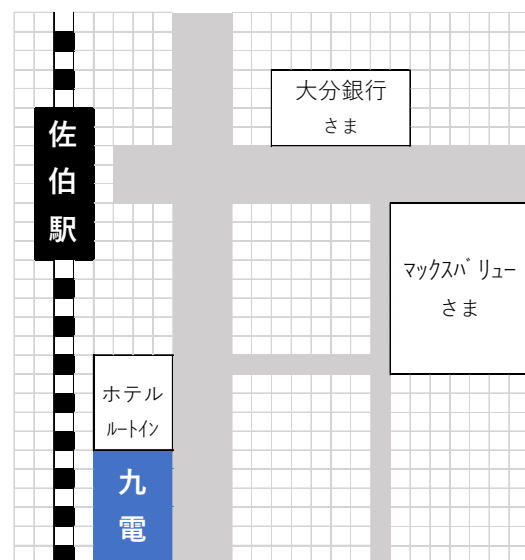
14:00スタート(2時間程度)

場所 九州電力株式会社

佐伯営業所 キレイライフルーム

佐伯市駅前二丁目6番53号

tel 0120-986-506



- ・ 駐車場は営業所構内にございます。
- ・ 栄養士さん調理師さんはもちろん、管理者の方もご参加いただけます。
- ・ 参加ご希望の方は、事前に別添「参加申込書」にてお申込みをお願いいたします。

業務用電化厨房セミナー 参加申込書

参加をご希望の方は、事前に以下のFAX番号にお申し込みをお願いいたします。

FAX番号 0972-22-0237

- ・申込先 九州電力(株)佐伯営業所 営業グループ 行き
- ・お申込み期限：2019年9月19日（木）

○ 弊社からのご連絡

お申込みをいただいたお客さまにはFAX到着のご連絡をいたします。

貴社名			
ご住所			
ご連絡先			
ご参加者 氏名		氏名	所属／役職
	(1)		
	(2)		
	(3)		
	(4)		

【個人情報の取り扱いについて】

ご記入いただいた個人情報については、九州電力(株)佐伯営業所にて保護に万全を期すとともに、今後のセミナーのご案内等の各種ご案内に関する情報として利用させていただく場合があります