

参加費無料 (先着10名)

「新調理システム実演会」のご案内

- 【開催日時】 2020年10月6日(火)13:00~15:30
(受付/12:30~)
- 【会場】 九州電力(株) 大分営業所 1階
IHクッキングスタジオ
(住所)大分市金池町二丁目3番4号
- 【講師】 井川 俊正クッキングアドバイザー
(株式会社コメットカトウ 東京支店所属)
- 【共催】 九州電力(株) 大分支店営業部
大和冷機工業(株) 大分営業所

予
定
メ
ニ
ュ
ー
の
一
例

※メニューは変更になる
場合がございます。



オクラの青寄せ



鶏肉のごぼう巻き



揚げ鶏の黒酢炒め



鮭のあら煮

実演で調理した
お料理は、皆様に
ご試食頂きます。

テーマ

- ①【HACCP対応】食の安全と環境に配慮した衛生管理の実現
- ②【新調理システム】メニュー数増、省力化、効率化、快適厨房の提供

新メニュー、人手不足の解消、食中毒対策、コスト削減、労働時間の短縮、皆様が抱える課題を一気に解決する厨房機器を大和冷機工業にて分かりやすく実演・説明させていただきます。

調理品質と作業効率を変える新調理システム



小型ブラストチラー/
ショックフリーザー

急速冷却で料理の美味しさを閉じ込めます。衛生管理・作業効率アップを実現します。



電解次亜水
生成装置

水道水感覚で手軽に殺菌除菌ができ、お店の衛生管理を向上できます。



スチームコンベクション
オーブン

温度と時間をコントロール。様々な料理を1台で同時調理。



IHコンロ

熱効率がよく安全安心に調理できます。また厨房環境を涼しく保つことができます。



引出式真空包装機

真空調理で効率化。業界初の引出式で作業スペースを有効活用。

会場



※駐車場はございません。恐れ入りますが、近隣の有料駐車場をご利用ください。駐車料金はお客様負担となります。

■お問い合わせ先

九州電力株式会社 大分支店営業部 技術提案グループ
【TEL】097-537-8009 【FAX】097-537-8082
原・岩本



ずっと先まで、明るくしたい。

裏面の申込書でお申し込み下さい

新調理システム実演会 受講申込書

申込み先 F A X

097-537-8082

九州電力株式会社 大分支社営業部
技術提案グループ 行き

下記の必要事項をご記入のうえ、FAXにてお申し込みください。

■ 申込締切 2020年 9月29日(火)

◎ 開催日時 2020年10月 6日(火)13:00~15:30

◎ 開催場所 九州電力株式会社 大分営業所 1階 IHクッキングスタジオ

(住所) 大分市金池町二丁目3番4号

* 定員は先着順で10名を予定しております。申し込み多数の場合は、次回開催分をご案内させて頂く場合もございますので、予めご了承ください。

団体名(施設名)		電話
所在地		FAX
〒		
ご氏名	所属/役職	
フリガナ		
フリガナ		
フリガナ		

お申込みをいただいたお客さまには、当社からFAX到着の旨を、ご連絡致します。

FAX送信後、当社から連絡がない場合は、お手数ですが【097-537-8009】原・岩本までお問合せ下さい。

【ご記入いただいた個人情報の取扱いについて】

当社は、お客さまがご記入いただいた個人情報について、今後、電化厨房のご紹介やお客さま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(講師を除く)に開示・提供は致しません。なお、本講習会への参加申し込み又はアンケートの提出をもって、お客さまが上記内容に同意されたものと、させていただきます。

【重要】

新型コロナウイルス感染症対策について(お知らせとお願い)

「電化厨房設備 調理実演会」の新型コロナウイルス感染症対策については、参加されるお客さまや調理実演会対応者（当社及び厨房メーカ、以下記載省略）の安心・安全を考慮し、以下の内容に取り組めます。

参加されるお客さまにおかれましては、本取り組みへのご理解・ご協力をお願いいたします。

1 当日の体調確認等について（会場入口での確認）

- 以下の事項に該当する場合は、他のお客さまや調理実演会対応者の安全を確保する観点から、参加を見合わせていただきます

- ・ 37.5℃以上の発熱を伴う風邪の症状がある場合
- ・ 37.5℃以上の発熱がない場合でも、息苦しさ（呼吸困難）・強いだるさや、軽度であっても咳・咽頭痛などの症状がある場合
- ・ 同居家族や身近な人に感染が疑われる方がいる場合
- ・ 過去14日以内に政府から入国制限、入国後の経過観察期間を必要とされる国、地域などへの渡航または当該在住者との濃厚接触がある場合

- マスクを着用してご参加ください

※ 上記については、受付時に「問診票への記載」及び「体温測定」へのご協力をお願いいたします

2 調理実演会対応者について

お客さま同様、上記1項の確認を行います

3 会場設備、調理実演について

- 高頻度接触部位（テーブル、椅子など）については、調理実演会前に清掃（除菌、殺菌）を行います
- お客さまや調理実演会対応者がいつでも使用できるよう、アルコール消毒液を会場に設置します
- 対人距離は最低1 m以上を確保できるよう、間隔を空けて座席を配置します
- 「3密の回避」、「食事中を除いたマスクの常時着用」、「手洗い・手指消毒の励行」にご協力ください
 - ・ 入室前に設置しているアルコール消毒液で手指消毒をお願いします
 - ・ お皿・コップ・箸などは、使い捨てを使用します
 - ・ 料理は一人用に取り分け、共用にならないようにします
 - ・ 食事中の会話は控えめにお願いします
- 室内の換気を行います
- 調理実演者や配膳者は、マスク・使い捨て手袋を使用します
- 調理器具は、確実に消毒を行います

以上