

ご存知ですか?

食品衛生法改正にて

2021年6月から

『HACCP』

の義務化が開始されました。

調理実演メニュー

コンビオープンで本格中華

～あんかけ茶碗蒸し～
卵料理もなめらかな仕上がりに

～青椒肉絲～
オープンで本格的な炒め物

～魚のチリソース和え・油淋鶏～
焼き物もジューシーに仕上げます

～マーラーカオ～
軽い生地も風量5段階調整でパッチリ

すぐに実践できる!
スチコンの活用法を
知るチャンスです
日頃のお悩みを解決します

初めてお使いになる方も
見て・触れて
スチコンを基本から学べます

この機会にぜひ
ご参加ください

(注) 仕入れ状況によりメニュー
を変更する場合がございます

テーマ

コンビオープン (スチコン) クッキングライブ!

※ 調理実演のメニューはご試食いただけます

講師

(株)フジマック (福岡・九州事業部所属)

調理アドバイザー・管理栄養士 **齋藤 歩 氏**

共催

(株)フジマック 大分営業所
九州電力(株) 大分支店営業部

協賛

(株)九電工 中津営業所



コンビオープン
(スチコン)

日時

2021年**12月9日(木)** **13:00～16:00**

受付開始 12:30～

会場

九州電力(株) 中津営業所
(住所) 中津市中央町一丁目2番5号

定員

10名 (先着順)



※ 地図は裏面をご欄ください

FAXにて事前にお申込みください。(詳細は裏面をご欄ください)



お問合せ先

九州電力(株) 大分支店営業部 技術提案グループ
(電話) 097-537-8009 (FAX) 097-537-8082
(担当) 原・古庄

スチコンセミナー 受講申込書

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 2021年12月 2日(木) ■

◎ 開催日時 2021年12月 9日(木) 13:00~16:00

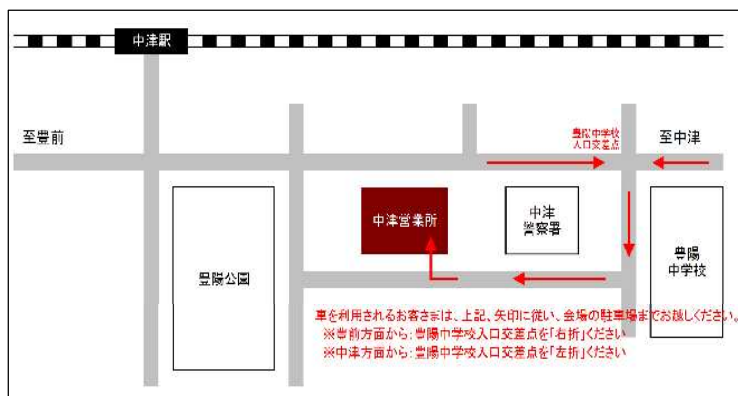
◎ 開催場所 九州電力株式会社 中津営業所

(住所) 中津市中央町一丁目2番5号

◎ その他

中津営業所の駐車場(無料)をご利用下さい。

(お車は出来るだけ乗り合わせてお越しください)



※ 定員は先着順で10名程度(新型コロナ対策のため従来数から減らしています)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(2021年度中)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		電話
		FAX
所在地	〒	駐車場の要否 要 () 台 ・ 否
氏名		所属/役職
フリガナ		
フリガナ		
フリガナ		
【任意アンケート】 調理実演のご要望メニューがありましたらご記入ください (連絡締切：12/2)		
(ご要望に添えない場合もございますので、予めご了承ください)		

お申込みいただいたお客さまには、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、【097-537-8009】原・古庄までお問合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り扱いについて】

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(講師除く)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】調理実演会における「新型コロナウイルス感染症対策」については、添付資料を参照ください

【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ー、以下記載省略）の安心・安全を考慮し、以下の内容に取組みます。

参加されるお客さまにおかれましては、本取組みへのご理解・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1m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