

エネルギー、時間、材料などの「ランニングコスト削減」や、「HACCP対策」に繋がるスチコンのご紹介

「スチコン調理実演会」のご案内

参加費無料
(先着10名)

■ 開催日時: 2022年7月8日(金) 13:00 ~ 15:00
(受付 12:30~)

■ 会場: 九州電力(株) 大分営業所 1FL
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

■ 共催: 九州電力(株) 大分支店営業部
(株)ラショナル・ジャパン

《予定メニュー》

焼きそば
から揚げ
ハンバーグ
照り焼きチキン
焼き魚
野菜のポイル
Finishing®
ローストビーフ

スチコンを「使っているけど機能を活用しきれていない」「どんな機能があるのか一度見てみたい」など、スチコン専門メーカー：ラショナルの専任シェフが皆さまに分かりやすく実演・説明します。

実演で調理したお料理は、皆さまにご試食いただきます。

※メニューは変更になる場合がございます。

【スチコン】

さまざまな加熱調理のほとんどを1台でこなす万能調理機で、大量食材もムラなく素早く調理できます

調理温度等のデータはインターネット回線等で収集・保存できるため、HACCP対策にも繋がります



講師

(株)ラショナル・ジャパン (福岡・南日本営業部所属)
専任シェフ 西尾 憲太郎

テーマ

『ラショナルクッキング・ライブ!』
※ 素材を活かした最新調理法をご紹介します

■会場



■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
担当 古庄



ずっと先まで、明るくしたい。

※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。

裏面の申込書でお申し込み下さい

スチコン調理実演会 受講申込書

申込み先 F A X
097-537-8082

九州電力株式会社 大分支店 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 2022年 7月 4日 (月)

- ◎ 開催日時 2022年 7月 8日 (金) 13:00~15:00
- ◎ 開催場所 九州電力株式会社 大分営業所 1F L 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
- ◎ その他 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。
なお、駐車料金はお客様負担となります。

* 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。

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		

お申込みをいただいたお客様には、当社からFAX到着の旨、連絡いたします。
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】古庄までお問合せ
願います。

【ご記入いただいた個人情報の取扱いについて】

当社は、お客様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様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、本実演会への参加申し込み又はアンケートの提出をもって、お客様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、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