

スチコン導入サポート セミナーのご案内

11:00～14:00（開場10:30）

eキッチンスタジオ福岡

1日1組限定！

焼く、煮る、蒸すなど調理の8割をこなすと言われるスチームコンベクションオーブンについて、機器の概要から効率的な調理方法までご紹介するスチコンセミナーを用意しています。購入を検討されている方！是非お申込みください。

スチコンはメリットがいっぱいです！

- ・加熱調理器を集約することでイニシャルコスト低減。
- ・機器設置スペースを省スペース化して賃料抑制や客席増による売り上げアップ。厨房の動線も短くなり作業効率向上。
- ・排熱が少なく、快適な調理環境が実現。空調コスト削減も可能。
- ・簡単操作で調理作業を省力化、異なるメニューも同時調理可能。

セミナー当日は調理実演・試食を交えてスチコンの調理方法を紹介する他、電化厨房、クックチル等のメリットやポイントをご紹介します。また、スチコンを導入したお客さまには、使いこなしなどの相談にも対応します。



時間 11:00～14:00（開場 10:30）

会場 eキッチンスタジオ福岡
九州電力(株)業務用電化厨房体験施設
〒810-0022 福岡市中央区薬院4-2-28 浄水オークパティオ1F
※受付時にお名刺を頂戴しますので、ご用意下さい。

料金 無料 講師 中山、世良

お申込みはメールで受付（裏面「申込方法」を参照）

お問い合わせ先

九州電力(株) 福岡支店 営業部 技術提案グループ
福岡県福岡市中央区渡辺通2丁目1番82号
ekitchen_fukuoka@kyuden.co.jp 担当：樋口、山北

会場案内図



※駐車場はありません。公共の交通機関をご利用ください。

お申込方法

お申込はメールで受付

お申込後、申込完了の連絡します。

(日数を要する場合があります)

(1) スマホ等から二次元コードを読み取り、自動メール作成でお申込み



読み取り!

(2) PC等からメールでお申し込み

送信先メールアドレス: ekitchen_fukuoka@kyuden.co.jp

メール本文: 以下の内容を記載してお申し込みください

- ①希望月日:土日祭日とその次の日を除き、第3希望日まで
- ②貴社名 ③ご住所 ④電話 ⑤ご参加者氏名・所属部署・役職
- ⑥スチコンの有無 ⑦プラストチラーの有無 ⑧食数
- ⑨調理のお悩み ⑩返信用メールアドレス

スチコンセミナーで調理できるレシピ例

炒め物

1



カラフル焼きそば

2



酢豚

3



ソース焼きうどん

4



焼きビーフン

蒸し物

5



なめらかプリン

6



抹茶あずき蒸しパン

7



茶碗蒸し

8



キャベツとちくわの和え物

揚げ物

9



ジューシー唐揚げ

10



ロールかつ

11



サーモンのパン粉焼き

12



肉じゃが

煮物

13



ほろほろビーフシチュー

14



切干大根の煮物

15



ホワイトシチュー

16



さばの味噌煮

焼き物

17



焼き餃子

18



オムレツ風たまご焼き

19



サバの塩焼き

20



お好み焼き

21



炊き込みご飯

22



チキンライス



●当日はマスクのご持参を推奨しております。また、非接触型体温計による検温、アルコール消毒にご協力下さい。

●体調不良時のご来場はお控え下さい。

【ご記入いただいた個人情報の取扱いについて】

お客さまからいただいた個人情報について、電化システムのご紹介・ご提案、当社及び当社グループ会社の商品・サービスのご案内として利用させていただきます。これ以外に利用せず、第三者（当社業務委託先〈九電ネクスト㈱〉を除く）に開示・提供は致しません。なお、申し込みをもって、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。

個人情報保護管理者：九州電力株式会社 福岡支店 技術提案グループ長 連絡先：下記に同じ



ずっと先まで、明るくしたい。

ご採用事例からコスト、環境性まで幅広くご提案します。まずは申込を！

福岡支店 営業部 技術提案グループ
ekitchen_fukuoka@kyuden.co.jp

詳しくは【検索】、または
【二次元コード】からアクセス！

九州電力 電化厨房

検索

