

# 5月18日開催 シェフによるスチコン活用セミナー

～スチコンと真空調理で春の食材を簡単調理！～



- メニューがマンネリ化している…
- スチコンでできる様々なメニューが知りたい！
- 人手不足で調理が追い付かない…
- スチコンを使ってみたい！スチコンをもっと活用したい！



こんな**お悩み**ございませんか？！

## MENU

タイ風 ローストチキン

白身魚と夏野菜のフロヴァンス風

小かぶ 紅芯大根のミルフィーユ

蒸し鶏

アーモンドパウンドケーキ

マチェドニア・フルーツ



※写真はイメージ図です。当日は材料仕込み状況等により、メニューが一部変更になる場合があります

講師紹介

**大木 貴志**

【略歴】


- ・芦屋アンビジュアール 料理長
- ・六甲国際ゴルフ倶楽部 総料理長
- ・大阪ヒルトン、リゾートトラスト、モントレー・ラズールを経験。



お申込みは裏面をご覧ください


# こんなお悩みございませんか？

- 焼き物のオーダーは焦げてしまわないかと目を離せない。目を離して他の作業に集中したい！
- 宴会シーズンの大量調理が大変…人手を増やさず何とかしたい！
- 鍋での野菜や肉の下ゆでが大変…仕込み時間を短縮できたらいいのに！




- 美味しいまま食材の保存期間をのばしたい！
- 短時間で食材に下味をしみこませたい！

お客様の抱えている課題は様々…





## ホシザキ 「4つの神器」が解決します！

- 生野菜などの殺菌をしたいが、次亜ソーは希釈の手間と時間がかかる。もっと簡単に殺菌したい！
- まな板や包丁などからの二次汚染が気になる…作業中でも簡単に除菌できる方法はないかな。



- フリンなどのデザートを早く美味しく冷ましたい！
- 下茹でした野菜が冷えるのに時間がかかる…もっと作業効率を上げたい！
- 大量に作り置きしたいが衛生管理が心配…



### 日時・場所

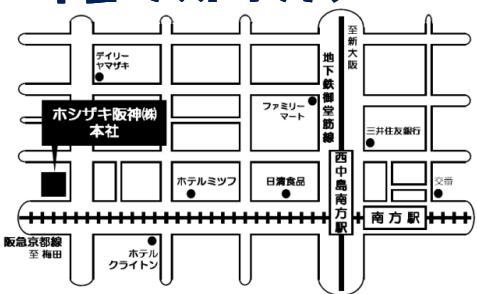
### お問い合わせ先

**2017年5月18日(木)**  
**14:00～16:00**  
**ホシザキ阪神(株) 本社**  
 〒532-0012  
 大阪市淀川区木川東3丁目-1-34  
 テストキッチン 1F  
 (※お申込み多数の場合、早めに締め切らせて頂く場合がございます)

TEL:06-7668-0061  
 FAX:06-6886-6530  
 (担当:コンサル室 平山)  
 (営業担当: )

**※当日は試食がございませ**  
**※持ち物は特にございませ**

### 本社 テストキッチンMAP



**※大阪市営地下鉄 西中島南方駅または  
 阪急京都線 南方駅から徒歩約8分**

----- ※参加ご希望の方は、下記をご記入の上、切り取らずにそのままFAX、もしくはお電話ください。 -----

## スチームコンベクションセミナー参加申込書

◆お手数ですが、各事項を記入の上、ご送信ください。

お申込み日 年 月 日



ふりがな		電話	
店名			
ふりがな		住所	
参加者			
人数		業種	

**H29年5月12日(金)**までにお電話、もしくはFAX番号に送信下さいませ