

人手不足のなか、作りたい料理を、合理的に美味しく提供するには、ニチワのセミナーです！

2017 スチコン & 新調理S“フル活用”セミナーのご案内

新調理システムの活用による「人手不足解消調理法」と、
施設の置換換気システム“快潔”による節電のご提案！

省エネ厨房施設運営の最新ノウハウと、合理的で衛生的な調理実演レポート！！

コスト管理に貢献！

FLコスト(人件費・食材費)・エネルギーのコストのロスを極限まで削減し、経営に大きく貢献します！

時間を有効活用！

蒸す、茹でる、煮る・・・調理をスチコンにてIT管理すると、加熱調理の30%に及ぶ時間短縮が可能になります！

介護食も美味しく！

業界最多数と云われるニチワのレシピ数。介護食も加えて、皆さまのレシピを更に美味しくお手伝いします。

衛生管理をし易く！

極力食材に手が振れない仕組みのスチコンですが、同時に、弱酸性次亜水により、人にも優しく扱い平易に強く殺菌するサラファインもご提案します。

日時

2017年6月22日(木) 13:30~16:00 ※受付開始は13:00~です

会場

関西電力株式会社 京都営業部 1F キッチン・ラボ
京都府京都市下京区塩小路通烏丸西入東塩小路町579
※裏面地図をご参照下さい(駐車場はございません)

内容

スチコンを筆頭に新調理システム機器の有効活用術(試食あり)

講師

ニチワ電機株式会社 コンサルティング部 料理セクション 小野 修

定員

16名様(先着順)

※定員になり次第、締切とさせていただきます

締切

開催日の3日前(3日前が土日祝の場合はその前日までとなります。)

参加費

無料

申込方法

裏面のお申込用紙にご記入の上、FAXでお申込下さい

使用機器

スチコン、ホットテンプ、真空包装器、IH調理器、ブラストチラー、真空調理湯煎、他。

スチームコンベクションオープン「RY」シリーズ

自動調理機能を搭載！
希望の仕上がりを設定する事で自動的に調理を行います

液晶タッチパネル

ジョグダイヤル



真空包装機「ホットテンプ」

温かい料理やソースをそのままパック！
凍結含浸法にも対応！(真空保持機能付き)



セミナー参加お申込用紙

ニチワの調理レシピの数は国内No.1！です。それは国産第一号のスチコンを開発した歴史にはじまり、20年を超える新調理システムのコンサルティング実績に育まれました。元調理師学校の講師も在籍する料理セクションには調理師4名、管理栄養士室には9名の管理栄養士を社員として抱える、コンサルティング部の人材の層の厚さにも裏打ちされていますので、是非に、お役立てください！

| | | | | |
|---|---------------|---|-----------------------|--------|
| お申込みはFAXで！ ⇒ FAX:06-6838-5000 | | | 切り取らずそのまま FAXして下さい | |
| 御申込日 | 2017 年 | 月 | 日 | |
| セミナー開催日 | 2017年6月22日(木) | | | |
| 希望日に○印 | | | | |
| 貴社名 | | | TEL | |
| | | | FAX | |
| ご住所 | 〒 | | | E-mail |
| | | | | |
| 参加人数 | フリガナ | | 部署名 | 役職 |
| | 氏名 | | | |
| 名 | フリガナ | | 部署名 | 役職 |
| | 氏名 | | | |
| <p>※必要事項をご記入の上、各開催日の3日前までにお申し込みくださいませ。 FAX送付後、3日以内に返信のFAXがない場合、お手数をお掛けしますが 一度お電話にてお問い合わせ頂きます様よろしくお申し上げます。</p> | | | | |



電気厨房機器の専門メーカー

ニチワ電機株式会社

京都営業所

〒612-8445 京都市伏見区竹田浄菩提院町122-1

※セミナーに関するお問い合わせ

TEL: 075-605-4811 (担当: 舂本・山田)

e-mail: y-masumoto@nichiwadenki.co.jp

s-yamada@nichiwadenki.co.jp

<最寄駅>

[JR・地下鉄]

[京都駅]下車、西口から北へ100m

