



HACCP & 新調理法の厨房システムメーカー ニチワ電機株式会社主催セミナーのご案内

大阪開催

HACCP & 新調理法の厨房システムメーカー ニチワ電機株式会社主催セミナー

2019 新型スチコン&新調理システム“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
HACCP制度化に向けての最新厨房機器のご提案！

拝啓 初夏の候、貴社いよいよご清栄のこととお慶び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

お待たせいたしました。「2019 新型スチコン&新調理システム“フル活用”セミナー」開催のご案内です。現代の人手不足は、国内総人口の減少よりも労働生産人口の減少率が高いことにより、激しい人手不足に陥っています。バブル景気を迎えた30年前も人手不足でその時代に「新調理システム」が誕生しました。ニチワ電機は生産性向上機器として、国産第一号の**スチームコンベクションオーブン**、ハイパワーの**IH調理器**、近年では自動再加熱機器**リヒートウォーマーキャビネット**、**新型スチコンRY**などを開発し、人手不足対策に貢献しています。多岐にわたる加熱が可能な**新型スチコンRY**や経営改善を目指した新しい調理システムの構築の流れを受け、導入が進む**“ニュークックチル・システム”**が可能な**リヒートウォーマーキャビネット**を活用したオペレーションの詳細をメニュー提案・御試食と共に解説致します。

この度のセミナーで、皆様の手不足対策のヒントを見出して頂ければ幸甚です。

ご多忙とは存じますが、多くの皆様のご参加をお待ち申し上げます。

敬具

月 日

2019年 7月 19日 (金)

時 間

14:00～16:30頃 (受付開始13:30)

会 場

ニチワ電機株式会社 大阪支店 2Fテストキッチン

参加費

1,500円 (税込) ※当日受付にて頂戴致します

申込締切

2019年 7月 16日 (火) 30名様 ※定員になり次第お申し込みを締め切らせて頂きます

申込方法

裏面の申込用紙にご記入の上、FAXにてお申し込み下さい

スケジュール

13:30～

受付開始

14:00～14:10

ご挨拶

大阪支店 支店長
中村 剛

14:10～16:20

★実演

最新厨房機器を活用した、新調理システム実演 (御試食ご用意)

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 マネージャー
小野 修

16:20～16:30

質疑応答

16:30頃

終了予定

参加申込書

下記に必要事項をご記入の上、FAXにてお申し込み下さい

- お申込締切 2019年7月16日（火） -

貴社名	
ご住所	
TEL番号	
FAX番号	※必ずご記載ください

お名前	所属部署	役職
ふりがな _____ (代表者様)		
ふりがな _____		
ふりがな _____		

《お問い合わせ先・会場》

ニチワ電機株式会社 大阪支店
コンサルティング部

〒532-0025
大阪府大阪市淀川区新北野1-14-2
☎ 06-6838-5001

FAX

06-6838-5000

- 前日、当日のキャンセルは、御試食準備等の都合上参加費用が発生しますので、ご容赦の程お願い致します
- お申し込み確認後に当会場地図をFAXにて送付致します

- 交通アクセス
阪急十三駅 西口より徒歩10分



電気スチームコンベクションオーブン ニチワは国産第一号のスチコンメーカー！30年の販売実績！

[次世代スチコンR Yシリーズ]

特許
登録済

《AI調理時間自動補正機能搭載》

面倒な操作をR Yが自動補正し調理を高品質に仕上げます！

人手不足解消の自動補正機能&各段タイマー制御搭載。
貴社の1000メニューを画像と共に登録できます！



SCOS-1010RY

[コンパクトスチコンASCOシリーズ]

《AI調理時間自動補正機能搭載》

コンパクト&高いコストパフォーマンス！

ローコストでコンパクトな小型卓上タイプに調理時間自動補正機能を搭載。他に無い高い生産性に貢献します！



ASCO-5230RL

電気リヒートウォーマーキャビネット

特許
登録済

《AI調理時間自動補正機能搭載》

旅館、ホテル、レストランの朝食・宴会料理の省人化に最適！

ニチワは再加熱キャビネットの元祖！17年の販売実績！

冷蔵盛付された料理を、自動で冷蔵→再加熱→保温管理。早朝の朝食準備は前夜に行え、人手不足に有効！スチーム加熱で、ご飯、卵焼きもホカホカです。自動運転中の温度と時間はUSBで記録され、これからのHACCP制度化にも対応！



RHW-720

I H調理器

素早い立ち上がりのIH加熱でスムーズ調理！

火力調節ダイヤルを回すことで加熱調理が自在に行えます。保温をはじめ各種加熱調理が可能です。



MIR-1055SA

ブラストチラー

ニチワは冷却機器発売の草分け。25年の販売実績！

人手不足対策！クックチル、真空調理法で仕込み料理を効率よく冷却するブラストチラー。急速冷却で衛生的に品質管理を行うことがポイントです。

※自動洗浄機能付の機種もラインナップ致しました。



NBC-1010RH

電気スービークッカー（真空調理用加熱器）

真空調理に大活躍！
レトルトパウチ食品の加熱にも便利

強制循環ポンプ方式により、大量調理しても加熱ムラがありません。見やすい表示と大きなボタンで、誰でも容易に操作できます。



SCW-350HD

真空包装機ホットテンプ

温かい料理をそのままパック！

温かい食材（70～90℃）がパックできるのはもちろん、常温や冷たい食材の真空包装もスピーディーに行えます。

また、様々なプログラム設定が可能ですので、食材ごとに最適なパックができます



LYNX42



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー

ニチワ電機株式会社

<http://www.nichiwadenki.co.jp/>

全国共通フリーコール ニチワコール

東京本社 ☎(03)5645-8751(代)

兵庫本社 ☎(079)568-0581(代)

支店：東京/大阪/名古屋
営業所：札幌/盛岡/仙台/埼玉/千葉/横浜/新潟/金沢/長野/静岡/
三島/三重/京都/神戸/和歌山/岡山/広島/山口/高松/松山/
福岡/熊本/鹿児島

☎0120-218506

全国に26の営業拠点を設け、機器の修理対応も安心！
質問疑問などお気軽にフリーダイヤルへお電話ください。