

ニチワスチコンRYを含め各機能をご紹介します！！

ニチワスチコン活用セミナー ＜最新機能をフル活用＞

主催：ニチワ電機株式会社

定員
20名様



日時

9月5日(水) 10:30~12:30 ※開場 10:00

会場

ニチワ電機株式会社 東京支店 テストキッチン

※裏面地図をご参照下さい(駐車場はございません)

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

参加費

1500円／人

実演
メニュー

ニチワスチコン機能の活用ポイントを様々な調理手法を交えて実演説明致します

- ミニクロワッサン
- なめらかプリン
- 紅玉のコンポート
- ブロッコリーと小エビのタルタルソース和え
- サーモンと彩り野菜のヴァプール オレンジソース
- あさりときのこの炊き込みごはん
- 赤魚とごぼうの照り煮
- エスニック風チキン
- 富士宮風焼きそば
- 鯖のフライ風 オーロラソース添え
- 牛肉のステーキ マデラソース

※メニューは変更する場合がございます

使用機器

スチコン各種、IH調理器、真空包装機(ホットテンプ)、プラストチラー、スービークッカー

人手不足
対策機器！

電気スチームコンベクションオーブン

次世代スチコンRYシリーズ



SCOS-1010RY



コンパクトASCOシリーズ



ASCO-5230RL



真空包装機ホットテンプ

LYNX32



電気スーピークッカー(真空調理用加熱器)

SCW-350D



IH調理器

MIR-1055SA



プラステラー

NBC-1010RH



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

0120-218506

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

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。

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。調理師4名、管理栄養士8名の社員を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:03-5645-2550			切り取らずそのまま FAXして下さい	
御申込日	2018 年 月 日	※締め切り 9月3日		
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			
	フリガナ		部署名	役職
	氏名			

※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。

(HP)



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

東京本社 東京支店

■所在地

〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町10-2
口お問合せ先

ニチワ電機株式会社 コンサルティング部
TEL: 03-5645-8751

<アクセス>

- ・東京メトロ銀座線「三越前駅」A6 出口徒歩6分
- ・東京メトロ半蔵門線「三越前駅」B6出口徒歩6分
- ・都営浅草線「人形町駅」A5出口 徒歩5分
- ・東京メトロ日比谷線「人形町駅」A5出口 徒歩5分
- ・東京メトロ日比谷線「小伝馬町駅」3番出口 徒歩8分
- ・JR総武線快速「新日本橋駅」5番出口 徒歩8分
- ・JR「東京駅」(八重州口) タクシー5分

