

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

9月21日(木) 14:00~16:30 ※開場は13:30です

会場

ニチワ電機株式会社 大阪支店 2Fテストキッチン
大阪府大阪市淀川区新北野1-14-2 ※裏面地図をご参照下さい(駐車場はございません)

内容

最新厨房機器を活用した、新調理システム実演と試食会

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

定員

30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日前が土日祝日にあたる場合はその前日まで)

参加費

各回 ¥1,500/人
※当日受付にてお支払頂きます(試食、教材代含む)

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8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	年	月	日	
セミナー開催日	2017年9月21日(木)			
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			
※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。				



電気厨房機器の専門メーカー

ニチワ電機株式会社

大阪支店

〒532-0025 大阪市淀川区新北野1-14-2

※セミナーに関するお問い合わせ

TEL: 06-6838-5001 (担当: 泉本・前谷)

e-mail: izumoto@nichiwadenki.co.jp

m-maetani@nichiwadenki.co.jp

<最寄駅>

阪急電車「十三駅」西口出口 徒歩10分

