

4温度帯

「DELI」最大活用 セミナー

参加
無料

会場：大崎テストキッチン

日程：4月20日・21日 14：30～16：30

HOSHIZAKI 凍結 DELI グレード 第1部 作り置き アップセミナー

内容

- ・冷凍・作り置きデリのポイント
- ・気を付けるべき衛生管理
- ・映えを意識した包材選択

冷凍・作り置きデリの美味しい作り方をご紹介します。
最新調理機器を使った調理で作置き・冷凍したデリの美味しさグレードアップしてみませんか。

メニュー

春のおこわ



蒸鶏の韓国風



煮肴



かぶ瞬間漬け



つくねと彩野菜



～エスニック風～

こんなお客様におすすめ

- ・デリに挑戦したい
- ・凍結デリに興味がある
- ・新たなデリにチャレンジしたい
- ・美味しさを長持ちさせたい
- ・ネット販売に興味がある

COMET

第2部

熱々の
作り立て

DELI

バイオーダーで
単価upセミナー

内容

- ・シズル感もテイクアウト

操業101年の加熱調理機器専門メーカーが開発した調理時間が約半分になる両面焼グリドル。今まで提供時間がネックだったお持ち帰りメニューもこのグリドルによってご提供可能となり、シズル感ごとテイクアウト頂けます。

メニュー

チキングリル 南欧風ラタトリュ添え



北海道ビーフハンバーグ

ホットサンド

80秒DEフレンチトースト ～ニューヨークスタイル～

こんなお客様におすすめ

- ・バイオーダーお惣菜に興味がある
- ・作り立て惣菜を作りたい
- ・お惣菜の単価UPをしたい
- ・テイクアウトがマンネリ化
- ・新たな看板メニューを作りたい

冷

凍

常

熱

4温度帯 DELIがコロナ需用にFIT
お申し込みフォームは裏面へ

「DELI」最大活用
セミナー お申込み書

申込方法 : 下記の必要事項をご記入の上、FAXか担当営業へお申込み下さい

締切日 : 4月16日(金) 定員20名

FAX番号 : 03-6275-3268 営業本部コンサル室 篠宛

コロナウイルス感染状況によって中止となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

貴社名			
ご住所			
TEL		ホシザキ 担当	部署： 氏名：
参加者 ①	氏名		
	参加回	<input type="checkbox"/> 4月20日 <input type="checkbox"/> 4月21日	
	メールアドレス	@	
参加者 ②	氏名		
	参加回	<input type="checkbox"/> 4月20日 <input type="checkbox"/> 4月21日	
	メールアドレス	@	
参加者 ③	氏名		
	参加回	<input type="checkbox"/> 4月20日 <input type="checkbox"/> 4月21日	
	メールアドレス	@	

ホシザキ東京(株)大崎ショールーム

東京都品川区西品川1丁目1番1号
大崎ガーデンタワー21F

《アクセス》

大崎駅より徒歩約6分

(JR山手線・湘南新宿ライン・高速鉄道りんかい線)

お問い合わせ：03-6275-3267

※時間貸有料駐車場のご用意が少ない為、
電車やバスでのお来場をお願いいたします。講習会受講にあたり
お客様へのお願い

①会場内ではマスク着用

会場内ではマスクの着用をお願いします。

②手洗・検温のご協力

手洗と検温をお願いしております。
発熱があった場合、受講をお断り致します。

③体調不良の場合

講習の途中、体調を崩されている方は
途中退出をお願いする場合がございます。
※コロナ感染拡大防止の為ご協力をお願いいたします。