

2022年 9月9日(金)
WEBと会場の同時配信

AMの部10:30~ PMの部14:30~
会場 ホシザキ東京(株)大崎本社キッチン

受講
無料

テイクアウト EC販売 セミナー

じゅうてんき

充填機トップメーカー **NAOMI** とのコラボセミナー

食品製造を100個/日

目指している方or現在進行形の方にお勧めのセミナーです。

POINT
1

充填作業の
時間短縮



生産性が格段に向上します

作業人数はそのままに
メニュー数を増やすことも可能に
人手不足解消にも役立ちます

POINT
2

充填量を正確に



製品重量

150g

製品の完成度を高めます

充填量を正確に軽量することで
製品のばらつきを最小限に抑え
ます。

POINT
3

より衛生的に

充填中の料理ごとの温度管理は
完成品の賞味期限に影響します

危険温度帯
10~60°C

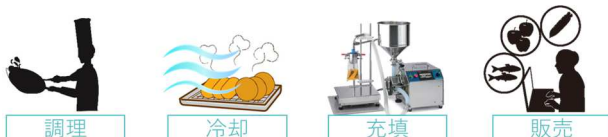
手早い充填が菌の増殖を抑える

温めながら充填することで危険温
度帯の停滞時間を少なく管理

PICK UP 今回のセミナープログラムはこちら！

第一部

商品製造のポイント



調理実演

調理~販売までの工程を実演しながら
品質の安定した製品製造ポイント紹介
食材の衛生的な取り扱いのご紹介

第二部

充填機を使った作業提案

充填ばらつきが出やすい食材をピックアップ

具剤の多い料理

半固体のたれ

分離してしまう液体



もつ煮込み



ねぎダレ



ラーメンスープ

充填をしづらい食材をあえて選択すること
で、お客様の様々なお悩み解決の糸口
になるご提案を。

セミナーのお申込みと詳細はウラ面へ▶▶ウラ面

【充填機はさまざまな形状の食材に対応します】



液体

プリン液



粘体

ジャム



粉体

小麦粉



アツアツ

熱々のラーメンスープ



半固体状

ネギダレ



様々な形態の食材
を1つの機種で網羅

NAOMI充填機の魅力の一つ

様々なお客様へお役立ちする内容となっておりますので是非ご検討ください。

テイクアウト&EC販売セミナーお申し込み記入欄

申込方法：下記必要事項をご記入の上、FAXをお願いいたします。

※弊社ホームページから
もお申し込みが可能です。



FAX番号：03-6275-3268
営業本部コンサル室 篠
申込締切り：9月2日（金）

店名/会社名			
ご住所			
メールアドレス	<small>※ご来場をご希望の方もコロナウィルスの感染状況によってWEB配信となる場合がございますのでメールアドレスの記載をお願い致します。</small>		
TEL		ホシザキ 担当	部署： 氏名：
参加者	代表者名：		参加人数： <small>(1組2名まででお願い致します)</small>
参加時間 参加方法	<input type="checkbox"/> AM10:30～ <input type="checkbox"/> PM14:30～	<input type="checkbox"/> ご来場 <input type="checkbox"/> WEB参加	WEBの場合は9月5日にウェビナー 招待メールをご送付いたします。

ご来場のお客様へお願い

①会場内ではマスクを着用

会場内ではマスクの着用をお願いいたします。

②消毒と検温のご協力

手指の消毒と検温をお願いしております。
発熱があった場合は受講をお断りいたします。

③体調不良の場合

講習の途中、具合が悪くなられた場合は遠慮なく
スタッフまでお声がけください

ホシザキ東京(株)大崎ショールーム

《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。

お問い合わせはこちら