最新型スチコン活用セミナーご案内

平成最後の!?

宴会料理は最新機能で
仕上げらくらく！さらにおいしく！

～スチコンセミナー冬の陣～

和食のメニューが盛りだくさん！

業界最新鋭のスチコンで叶う**“絶妙な火入れ”**を
ご試食でぜひお試しください！

Menu

鴨のロースト
～すき焼き餡 オレンジの芳香～

肉調理はお任せ！ΔT調理を活用。
素材に負担をかけない火入れを実現
中心温度計を挿すだけでシェフの
好みを確実に実現可能！

蒸し鶏の梅肉和え
～真空低温調理～

しっとり・ふっくらな仕上がり
では負けません！
真空低温調理の活用法、
伝授します。他店には出せない食感、
ホシザキでお確かめください。

ほうじ茶アイスのプロフィットロール
～甘酒のアイシング～

製菓製パンの調理も
お任せください！
手動加湿で膨らみUP！
宴会料理のスイーツも
お任せください！

焼魚
～たらの幽庵焼き～

煮物
～タコのオイル煮～

ごはん
～豚ばら肉大根ごはん～

※⊿T（デルタ）調理とは：素材の中心温度（芯温）とオーブンの庫内温度を一定に保ち、
熱による素材への負荷を最小限に抑え加熱する調理法

プチ講座
開設☆

☆ホシザキ新製品「ドウコン」って何？
～発酵工程を簡単にコントロールする機器です～
☆食品衛生法改正について詳しく解説！
～HACCPのススメ～

開催日： **10月24日(水)**　　時間：10：30～
14：30～

●事前ご予約制となります●

ホシザキメニューご提案フェア　お申込み

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：10月19日（金）
定　　員：25名
FAX番号：03-5791-8293　　営業本部コンサル室　高野宛

貴施設名			
施設所在地	〒		
ＴＥＬ		ＦＡＸ	
ご芳名 参加人数	参加合計　　名様		
弊社担当営業	部署：　　営業所/課　　氏名：		

◆お申し込み順にて、定員になり次第申し込みを終了させて頂きます。予めご了承下さい。
◆キャンセルの場合は、担当営業もしくは下記にご連絡ください。

会場ご案内

皆様のご来場、
お待ちしております。

会　場　：ホシザキ東京㈱立川テストキッチン
住　所　：東京都立川錦町3-6-9
　　鈴春錦町ビル4F
電　話　：03-5791-8292（コンサル室直通）
最寄駅：JR中央線/南武線　立川駅
　　徒歩15分

当日ご来場出来ない
お客様は個別デモで
対応いたします
別途ご相談ください

お問い合わせはコチラまで！