

参加
無料

日本食研

×



ホシザキ東京株式会社

夏の
新メニュー

ご提案会

省力化機器で夏メニューを効率的に！

フリー来場OK!!
(事前予約裏面に)

日時

2025年

6月26日(木)・27日(金)

10時30分

16時30分

開催
場所

ホシザキ東京(株)立川ショールーム

東京都立川市錦町3丁目6-9 鈴春ビル4階

TEL 042-527-5680

今回の目玉

夏の味覚を感じる! LIVEキッチン できたて体験開催!

01 11:00~

スチコン

同時調理で省力化!

夏を彩る、食研おススメ夏の3選
時短×高品質=美味しい省力化



※写真はイメージです

日本食研 × ホシザキ東京株式会社

02 14:00~

炭酸水×揚げ物!

魅惑のマリアージュをご体験
コストダウンと美味しさを両立



日本食研 × ホシザキ東京株式会社

03 15:30~

25年夏の定番!

スムージー3種のみ比べ
ブレンダーで変わる、スムージー体験



FMI



ライブキッチン以外でも仕込み済食材“食研仕込”等を
スチコンで調理&無料で試食できます!
夏の新メニュー盛りだくさん! 詳細は裏面をご覧ください

試食
あり

※内容は変更になる場合もございます

◆展示機器各種

スチームコンベクションオープン

液体急速凍結機

真空包装機

炭酸水ディスペンサー

富士工業販売

FMI

スチコン 蒸気回収装置

スムージーブレンダー



人手不足対策
万能調理機器

-35℃のエタノール
で急速凍結

食品ロス削減

高品質炭酸水
を生成

スチコン設置
フードいらず

強力なブレンディング
食感なめらか

日本食研

今回の注目メニュー



中華焼きそば



野菜炒め



スチコンで作る唐揚げ

人気のメニューを、下処理をした原料でご提案

メニューの考案から販促・育成・調理に至るまですべてにおいて全力でサポートいたします

仕込
食研

食材厳選
手間ひま惜しまず

おいしいをリリースする
おいしいをリリースする
おいしいをリリースする
おいしいをリリースする
おいしいをリリースする
おいしいをリリースする
おいしいをリリースする
おいしいをリリースする
おいしいをリリースする
おいしいをリリースする



丁寧な仕込み。
おいしいの入り口。

客数が読めない
→食材ロス

原材料費・人件費
の高騰

人手不足

課題に対応しつつ、

メニューのご提案含め、顧客満足度を高める
お手伝いをさせて頂きたいと思っております。

メニューのマンネリを解消したい・・・でも、提供するには仕込みに時間がかかるんじゃないか？美味しいと思える商材を見たことない・・・

私たちが、「今」はずせないメニューを簡単調理でご提案致します

会場のご案内



ホシザキ東京株式会社
立川ショールーム

住所▶東京都立川市錦町3丁目6-9
鈴春ビル4階

アクセス▶JR中央線立川駅 徒歩約15分
JR南武線西国立駅 徒歩10分



お申し込み方法

QRコードから簡単お申込み、
もしくは担当営業へご連絡下さい

参加申し込み用QR

- ①QRコードを読み取る
- ②必要事項ご入力



締切：6月23日(月)