

人手不足でも回る現場へ！省人・省力化のご提案

ニュークックチル実演セミナー



定員

両日各 **15** 名様

【日時】



①10/15(水)

14:00~16:00

②10/16(木)

14:00~16:00

【会場】



ホシザキ東京(株) 立川テストキッチン

実演機器



再加熱キャビネット

再加熱・チルド保管・保温1台3役！
提供時間に合わせて温度や時間を
設定し、食事をまとめて再加熱
できます。



とろみ給茶機

とろみの濃さは
3段階で選択可能！
飲料に一杯ずつとろみを
付ける手間を省き、作業に
余裕が生まれます。



形態食
ご紹介有り！



完全調理済み食品

美味しく栄養価も安定した食事を
誰でも簡単・安全に提供可能！



冷凍弁当加熱保温庫

冷凍弁当を並べて
スイッチを入れるだけ！
20~30食が120分で加熱完了



飯盛機

非接触で衛生的！
機械が自動で
ご飯を盛り付けします



マルチ野菜スライサー

短時間で美しいカットを実現し、
野菜下処理の省力化と
負担軽減に貢献します

LEOC

TAIJI

不二精機株式会社

FMI

✨NEW✨ 再加熱対応！ワンプレート容器(BOX)で試食をご提供します！

セミナーの流れ

- ①給食現場の実態と食事のご提案・完調品の特長の説明……………(株)LEOC
- ②ニュークックチルの概要・各機器の特徴・工程について……………ホシザキ東京(株)
- ③試食
- ④その他人手不足お役立ち機器のご紹介と実演
 - ・冷凍弁当加熱保温庫……………タイジ(株)
 - ・飯盛機……………不二精機(株)
 - ・マルチ野菜スライサー……………(株)エフ・エムアイ
 - ・とろみ給茶機……………ホシザキ東京(株)

お申し込みはFAXかQRコードで

FAXでお申し込みの方 (FAX送信先：03-6275-3268 ホシザキ東京(株)販売促進課 今田宛)

施設名		参加日 (○付けてください)	10月15日 10月16日
参加者氏名 (代表者)		参加数	
ご住所	〒		
TEL		FAX	
メールアドレス			
お客様担当営業	ホシザキ東京 担当者:		

QRコードでお申し込みの方



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

★お申込み締切:2025年10月10日(金)
17:00まで

★お問合せ先…☎03-6275-3201

販売促進課 今田(こんた)まで



会場のご案内

ホシザキ東京(株) 立川ショールーム

住所：東京都立川市錦町3-6-9 鈴春錦町ビル4F

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

※建物隣接無料駐車場あり。事前申し込み制です。

