参加
無料

スチコンの疑問にお答えします

保育園向け
スチコン調理セミナー

【開催日時】

10月18日(水)14:30～16:30

会場：立川ショールーム（定員10名）※住所は裏面に記載あり

セミナー内容

・魚の煮付けの調理ポイント
・同時調理について
・焼きそばの調理ポイント
・焼き魚の温度による仕上がり方の違い
・芯温センサーの活用
・錦糸卵の調理ポイント

当日メニュー

☆魚の煮付け
☆親子丼
☆魚の味噌マヨ焼き
☆焼きそば
☆丸めないたこ焼き
☆錦糸卵

現在、スチコンを使っているお客様にお勧めの内容です

日頃の疑問・質問を解決するチャンス！！

キッチンにはスチコンをはじめ最新の厨房機器を展示中

スチームコンベクションオーブン

電解水生成装置

真空包装機

急速冷却機

縦型冷蔵庫や製氷機、他社のミキサー類等も展示あり！

※詳しい機種などを知りたい場合はお手数ですがお問合せ下さい。

セミナーお申し込み書

申込方法：下記必要事項をご記入の上、FAXか担当営業へお申し込み下さい。
締切日　：10月6日（金）
定員　　：10名
※先着順の為、予めご了承下さい。**（1組2名までお願い致します）**
FAX番号　：03-6275-3268　販売促進課コンサル室 篠宛

法人名			
ご住所			
参加形態	□立川		
メール アドレス			
TEL		ホシ ザキ 担当	部署： 氏名：
参加者	氏名： 氏名：　　参加人数：		

【セミナー会場案内】
【立川ショールーム】
東京都立川市錦町3丁目6−9
鈴春錦町ビル4F
＜立川駅より徒歩10分＞

＜＜お願い＞＞
パーキングのご用意がございません。お越しの際は公共交通機関のご利用をお願いします。

セミナーに関するお問い合わせはこちらまで

ホシザキ東京株式会社　販売促進課コンサル室　篠
TEL：(03)6275-3267　　FAX(03)6275-3268

皆様のご参加を心よりお待ちしております！