

高齢者施設向け

人手不足解消セミナー

厨房機器メーカー

ホシザキ東京



高齢者施設向け完全調理食材

クックパック

参加費
無料

日時

2024年2月21日(水)

14:00~16:00

会場

ホシザキ東京(株) 立川ショールーム
(東京都立川市錦町3-6-9 4F)

高齢者施設さま専用
の調理済み食材なら

クックパック

High Quality, Quick Operation

におまかせ!



柔らかでうまい

塩分控えめ

多彩なメニュー

3拍子揃った献立で美味しく健康に。

定員

先着15名様

第1部

人手不足解消提案

- ・ニュークックチルについて
- ・再加熱キャビネットとは

14:00~15:00

第2部

ご試食会

- ・クックパックご提案
- ・再加熱品を実際にご試食!

15:00~16:00

お申込み欄 (FAX送信先:ホシザキ東京コンサル室 03-6275-3268)

法人名または施設名	
来場者様氏名	他名
ご住所	
ご連絡先	— —
メールアドレス	@
弊社営業担当	所属・営業所 氏名

クックパックのご紹介

High Quality, Quick Operation

クックパックとは？



A. 高齢者施設さま専用の完全調理済み食材です。

クックパックはクックチル（冷蔵保存）やクックフリーズ（冷凍保存）とは異なり、真空調理（調理方法）を採用しておりますので、一般的な調理済み食材とは調理方法が異なります。少ない調味料でしっかりした味付けができます。だから、治療食も普通食と同じようにしっかりと召し上がっていただくことが可能です。



クックパックは温めてご提供するだけの簡単給食です。たったこれだけで給食業務のストレスから解放します！

話題のニュークックチルにも対応！再加熱機でのご提供なら、更に美味しくいただけます！

経験の少ない方でもカンタンに盛りつけができ、簡単＆素早い運営がクックパックの特長です。さらに安全で安心、さらに美味しいおかずが大人気の秘訣です。



湯煎(解冻)

湯煎もしくはスチコンで温めてください。冷菜は開封後、そのまま盛りつけてください。

バットに移す

開封した食材は、バットまたはボウルに移します。

盛りつける

用意されたお皿や食器に食材を盛りつけます。

完成!

ご飯やお味噌汁を準備してトレイメイクすれば完成!

ホシザキ機器のご紹介

再加熱キャビネット



チルド保存からの自動調理で効率アップ

電解水生成装置



効果と効率性を兼ね備えた新しい衛生管理

真空包装機



食材保存も美味しさアップも真空包装機で叶う

プラストチラー&ショックフリーザー



-40°Cの冷気で危険温度帯を一気にスルー