



安心・安全で美味しい食事サービスのために

電化厨房による

# 新調理システム 活用セミナー

無料

募集定員

30  
名様

最新のコンサルティング技術でスチームコンベクションオープン  
の多面的活用術をご紹介します。

やわらか食も  
ご紹介!!

とき

2011年

3月8日(火)

11:00~15:00

ところ

カリエンテ山口  
大ホール

(山口県婦人教育文化会館)

〒753-0056 山口市湯田温泉5丁目1-1

☎ 083-922-2792

申込方法

裏面に必要事項をご記入の上、  
FAXにてお申込ください。

内容の  
お問合せ

中国電力株式会社

☎083-921-3613

(平日9:00~17:00/担当:近藤)

〒753-8506 山口市中央2-3-1

## ~menu~

なめらかプリン	低温スチーム調理
白身魚のムースの蟹あんソース	低温スチーム調理
小松菜とひじきの豆腐和え	スチーム調理
炊き込みご飯	炊き調理
南瓜のそぼろ煮	煮物調理
五目玉子焼き	焼き物調理
スイートポテト	真空調理
とろけるリンゴのコンポート	真空調理
豚肉のパーツ(チャン)	真空調理
柔らかかキンの照り焼き	真空調理
チキンの照り焼き	焼き物調理
ソース焼きそば	炒め物風調理
彩り十宝菜	炒め物風調理
鯖の塩焼き	焼き物調理

使用機器

電気スチームコンベクションオープン、  
プラストチラー、真空包装機、IH調理器他



講師 近藤 滋氏

- ・ニチワ電機(株) 大阪支店  
キッチンシステム総合コンサルティング室  
料理長兼キッチンシステムプランナー
- ・関西電力 厨房設計アドバイザー

豊富な現場での調理経験を生かし、料理長として、調理トレーニング、  
メニュー開発、キッチンシステム及びフードサービスなどのコンサル  
ティングを実施。

**【主な経歴】**京都ホテル、ヒルトンインターナショナル大阪、ロイヤル  
パインズレストランシェフ、神戸ロイヤルパインズ料理長を歴任。



主催 / 中国電力株式会社、協力 / ニチワ電機株式会社

後援 / 社団法人山口県栄養士会、社団法人全日本司厨士協会山口県本部中央支部、中国電化厨房研究会

## 下記のアンケートにご協力お願いします。

皆さまのご意見・ご要望を今後のセミナー開催の参考とさせていただきます。

※該当のものにチェックしてください。

1. 毎日何食調理されていますか？（朝食 食）（昼食 食）（夕食 食）

2. 調理師さんは何名ですか？（ 名）

3. 厨房の加熱機器はすべて電気ですか？

はい  いいえ

4. スチームコンベクションオーブンを使用されていますか？

はい（平成 年から）熱源は何ですか？…  電気  ガス  いいえ

5. ブラストチラーを使用されていますか？

はい（平成 年から）  いいえ

6. その他ご意見・ご要望またご質問等ありましたらご記入ください。

### 〈新調理システム活用セミナー〉

必要事項をご記入の上、FAXにてお申込みください。

（申込みFAX番号） **FAX:083-923-3100**

参加申込締切／3月3日（木）

事務局 ☎083-932-1300（（株）コア内 担当：村田）

**3月8日 [火] 11:00～15:00**

会社名または施設名

住所

<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------

お名前

（役職名）

（役職名 / ）

（役職名 / ）

（役職名 / ）

電話（ ）

FAX（ ）