



現地開催とWEB  
同時配信

保育園・幼稚園様向け

# 明日から使える！お役立ち情報セミナー！

## #食育 #時短調理

食育を通して  
もっと園児たちと  
関わる機会を  
増やしたい...

食材を引き立てる  
調味料の使い方を  
もう一度勉強したい

調味料のムダを省きたい...  
誰が作っても同じ  
仕上がりにしたい...



おいしさをずっと、400年。

ヒガシマル醤油が語る『しょうゆの世界』  
醤油の勉強会

講座を開けばいつも大人気！  
料理の基本である醤油について講座を開催！  
うすくちしょうゆは実は減塩！？  
素材の味を引き立たせるのはどっち？  
意外と忘れていたうすくちしょうゆ・濃い口しょうゆの使い分けや、  
醤油が食材の硬さへ与える影響、  
時短調味料の紹介など、  
明日から使える情報が盛りだくさん！！  
管理栄養士 福島さんに講座頂きます。



可愛すぎる  
ノベルティー  
プレゼント(^^)



日時：9月19日(木)

14:00～16:00  
(13:30～受付)



かんてんぱぱ。

伊那食品工業株式会社



かんてんぱぱの寒天講座

食育に役立つかんてん講座も開催！  
素材の違い（ゼラチン、アガー、寒天）  
によるゼリーの食べ比べ、  
水分補給に新たな提案！  
手軽に食物繊維が摂れる寒天、  
調理の悩みを解決する商材のご紹介など、  
お役立ち情報が盛りだくさん♪

ご紹介メニュー&商材

- ・お芋の季節の食育に！  
なめらかサツマイモようかん
- ・プチドリップ
- ・くっつかないで
- ・水分これで
- ・ぷるぷる寒天 など



ホシザキ阪神株式会社

ヒガシマル醤油のと伊那食品工業の  
時短調味料と調理の悩みを解決する商材を  
使用してスチコンで調理実演を行います♪

いつもの献立をレベルアップ！  
『和』給食セミナー



実演予定メニュー



珍しくて美味しい♪  
だしボテサラ



離水しない！  
ナムルでピンバ



時短調味料で♪  
カレイの煮つけ



あん料理もスチコンで！  
高野のあんかけ煮



麺料理もスチコンで！  
くっつかない焼うどん



H A C C Pに基づいた衛生管理機器のご紹介と、清掃が楽になる商品・サービスもご紹介いたします。



急速冷却器



電解水生成装置



害虫駆除



グリストラップ清掃関連



温度管理システム

ホシザキ製品を  
お使いでない  
お客様もぜひお気軽に  
お越しください♪



開催日時

2024年

9月19日(木)

14:00~16:00(受付13:30~)

参加費  
無料

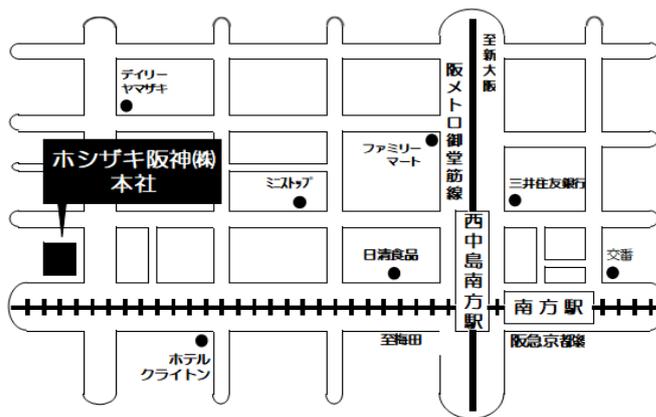
現地の定員30名様

※1組2名様までお申し込み可能です。

※お申し込み期限：9月13日(金)まで

参加方法は、**現地**または**web視聴**をお選びいただけます！

下記ファックスまたはQRコードよりお申し込み下さいませ♪



■会場      ホシザキ阪神株式会社(テストキッチン)  
                 大阪市淀川区木川東3-1-34

WEBで参加されるお客様

①WEBセミナーは『Teams』で配信致します。

ネット環境さえあれば、登録などは不要です。

**途中からの視聴も可能**です。

もし急用で見られなくなった場合でも

いつでも**後追い(タイムシフト)視聴**が出来るので安心です。

接続についてご不安がありましたら

下記電話番号までお問合せ下さいませ。

②申し込みの際には**メールアドレスと電話番号を必ずご記入下さい。**

後日、セミナーURLをお送り致しますので、

当日はURLをクリックしてご入場下さい。

③本番中はteams内のマイク、カメラはOFF(ミュート)

の状態でご視聴下さい。

ご来場されるお客様

お車でお越しのお客様は、**駐車場はございません**ので、

恐れ入りますがお近くのパーキングに駐車ください。

(提携しているパーキングはございません。)



営業担当

申し込み記入欄

※お申し込み期限9月13(金)まで

※すべてに記入をよろしくお願いいたします。

ご希望のセミナーにチェックを入れてください

会場セミナー

WEBセミナー

**FAX**または**QRコード**を  
読み取ってお申込みください。

保育園名：

氏名：

参加人数：

1名

2名

ご住所：

TEL：

メールアドレス：

QRコードでお申込み



お申込みに関するお問い合わせは

ホシザキ阪神(株) コンサル係(宮地)まで

☎fax : 06-6362-7085

☎tel : 06-6360-4190

✉mail:hanshin-200@hoshizaki.co.jp

