



省人化展示会

3つのテーマを軸に食に関わる全てのお客様のお悩みを解決します!

①2040年問題
人手不足対策

②今年も猛暑の予感
夏の長期化対策!
夏メニュー実演

③物価高に負けない!
原材料高騰対策

～参加無料～

予約時間内
出入り自由
定員30名

2025年4月9日(水)
10:00~16:00

試食多数
あります



混雑回避の為、3部制での入場予約をお願いしております
①10:00~11:30 ②13:00~14:30 ③14:30~16:00

最新情報満載! 様々な課題を抱える飲食業界の現状を打破する一手をご提案!

①人手不足対策

②夏の長期化対策

不二精機株式会社



最新おにぎりマシン実演
自動盛付機器で
人手不足対策!

株式会社 Fujitaka



1台4役!お掃除ロボット!
夏メニュー提案
氷のいらないかき氷機

日本食研



※写真はイメージです

圧倒的な品質と
使いやすい食材で
美味しさと効率を両立!
人手不足の解消と、
夏におすすめの料理もご紹介!

GMI



冷凍粉砕機と
スムージーマシンで
夏のドリンクメニュー提案!

③原材料高騰対策

補助金
サプライ商品 コーナー

MACH



高騰する油!フライヤーにセットできる
油ろ過機や揚げカス遠心脱油機で
油の再利用&コスト削減へ!

DENBA+



冷蔵庫に取り付けて
食材の鮮度を保持
&
フライヤーに取り付けて
油の鮮度保持・劣化を防ぐことで
コスト削減×揚げ時間の時短をご提案



ホシザキ阪神株式会社

当日、凍結させてみたい
食材がございましたら
ぜひお持ちください。



価格の安い時にまとめて仕入れて
真空パックと-35°Cのエタノールで
品質良く急速凍結!

どんな補助金か
お客様に最適か、
専門スタッフが
丁寧にご説明
いたしますので
ぜひご相談下さい



省人化展示会



液体急速凍結機のご紹介

液体急速凍結機は、パッキングした食材をエタノール(液体)を使って品質を保ったまま急速凍結させます。特に肉や魚、お寿司などの凍結に向いています。ぜひ仕上がりの違いをご体感ください。



開催日時

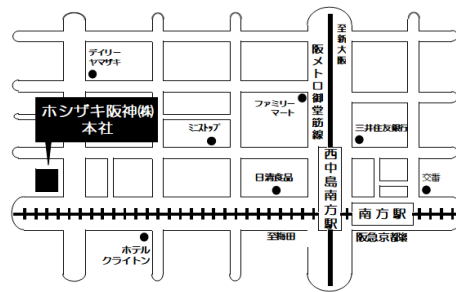
2025年
4月9日(水)

- ① 10:00~11:30
- ② 13:00~14:30
- ③ 14:30~16:00

申し込み期限:4月7日(月)中

※定員に到達した場合は早めに締切させて頂く場合がございます。

参加費
無料



◆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
地下鉄御堂筋線「西中島南方」駅
阪急「南方」駅より徒歩7分



お車でお越しのお客様は、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。)

◇ 申込記入欄 ◇

社名・店名:

代表者名:

参加人数:

名予定

ご住所: 〒□□□-□□□□

TEL:

FAX:

来場希望時刻: ①10:00~11:30 ②13:00~14:30 ③14:30~16:00
(何時頃来社頂けるか○印)

FAXまたはQRコードを
読み取ってお申込みください。

申し込みQRコード



セミナーに関するお問い合わせ
申し込み先はこちら

ホシザキ阪神株式会社
(担当:販売促進課 コンサル係 塩崎・宮地)

TEL 06-6360-4190

FAX 06-6362-7085