

再加熱システム研修会

～調理済み食材使用 再加熱キャビネット体験会～

2025年11月26日(水)・27日(木)

1部 11:00～12:00

2部 15:00～16:00



ニュークックチルって美味しいの？
オペレーションやコストはどうなるの？
そんな疑問をお持ちのお客様、
ぜひ実際に再加熱キャビネットをご覧になり、
ご試食してみませんか？
参加費無料です。
お気軽にお越しくださいませ♪

試食会

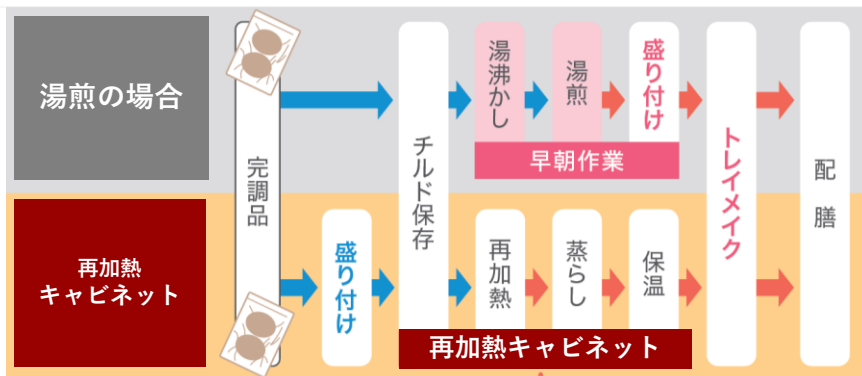


作業工程比較（完調品を使用の場合）

Merit

早朝作業の軽減

チルドで保存した食事を前日に
セットして帰るだけで翌日の
提供時間に合わせて自動で再加熱！
トレイメイクからスタートできます。



**チルド保存 → 再加熱 → 保温 が
この1台で**

朝になったら自動で再加熱するため、出勤後すぐ配膳可能！

ホシザキ
再加熱キャビネットシリーズ

HRH-6TA

NRH-13B

加湿機能を搭載



申し込みはこちらから



【申込方法】 ①QRコードより（所要時間約2分）
②もしくは裏面FAXにて

ホシザキ阪神株式会社



厨房作業“時短”最前線



もう「湯せん」では
どうにもならない！



ダントツ時短スキーム
実はあります！

湯せんじゃなくて
安心、楽ちん！



管理栄養士さま／病院介護施設経営者さま向け 再加熱システム研修会

＼ 参加後、こんな未来が待っている！ ／

あったかい食事 あったかいまま 提供OK	50人前 一人で提供	誰でもできる	障がいのある方や 外国人スタッフの 雇用機会にも つながる
----------------------------	---------------	--------	--

だから、人材採用に困るはずがない。

厨房職員あつまらない問題、解決！その秘密は…

完全調理済み食材で試食＆再加熱キャビネットデモで体感！

厨房委託／厨房運営〈無料相談会〉実施！

無料
ご招待

参加ご希望の方はぜひ！下記欄内に必要事項をご記入の上、
FAX：0852-20-2402 までご返信ください！

小規模施設向けテーブル形再加熱キャビネット 再加熱システム研修会 in 大阪 日時：令和7年11月26日(水)27日(木) 11:00～ 15:00～ ※各1時間 場所：ホシザキ阪神株式会社 本社 大阪市淀川区木川東3丁目1-34 定員：1社3名様まで	会社名／施設名	
	ご担当者様氏名	参加人数 名
	電話番号	
	参加ご希望日時 (ご希望の時間帯を ○で囲ってください)	11/26(木) 11～12時 15～16時 11/27(金) 11～12時 15～16時

主催：モルツウェル株式会社／ホシザキ阪神株式会社
共催：株式会社ベネッセバレット／三信化工株式会社

☐今後FAX不要（FAX番号）

