



給食・弁当事業者様向け

明日から使える！ スチコンお悩み解決セミナー！



ホシザキ阪神株式会社



伊那食品工業株式会社

かんてんぱぱ

伊那食品工業の寒天由来のチカラを利用した

料理の離水を抑えてツヤ出し効果がある **フチドリップ**、や、

冷めたご飯のベタ付きや麺のくっつきを抑える**“くっつかないで”**を使用して、

スチコンで調理実演を行います♪

かんてんミニ講座も開催♪



いつもの献立をレベルアップ！



スチームコンベクションオーブン
Cook Everio
クックエブリオ



実演予定メニュー



八宝菜

野菜からの離水で
あんが薄まりやすい料理
もフチドリップにおまかせ♪



から揚げ

から揚げの下味調味料
も無駄なく活用＆
保水性UP★



白和え

豆腐のような
離水しやすい食材も
フチドリップにお任せ♪



炊き込みご飯

乾燥モードでキノコの
うまみをギュッ！冷めても
ほぐれやすいご飯♪



ナポリタン

お湯切り不要♪
冷めてもくっつかない
ナポリタン♪



2層のぶどうゼリー

かんてんぱぱおススメ
簡単デザート★



わらびもち

スチコンでできる簡単
わらび餅♪

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♪



補助金ミニ講座

補助金専門スタッフによる
法人様・事業者様向けに
今使える補助金、今後
開始予定の補助金や
助成金を分かりやすく
ご説明します♪

補助金 申請書

助成金 申請書



その他にも作業負担軽減や
効率アップにつながる機器等も
展示・ご紹介しております。



急速冷却器



電解水生成装置



食器洗浄機



真空包装機



真空マイクロ波解凍機



再加熱キャビネット

お申込み方法 ※日時・開催場所が分かれておりますのでご注意ください。

① 9/15(火) 本社テストキッチンにて開催

2026年

9月15日(火)

14:00~16:00(受付13:30~)

右のQRコード
からお申し込み
下さいませ。



現地の定員30名様

※1組2名様までお申し込み可能です。

※お申込み期限：9月10日(木)まで

■会場 ホシザキ阪神(株) 本社

大阪市淀川区木川東3-1-34

(最寄り駅：大阪メトロ西中島南方駅または阪急南方駅)



② 9/17(木) 西神戸テストキッチンにて開催

2026年

9月17日(木)

14:00~16:00(受付13:30~)

右のQRコード
からお申し込み
下さいませ。



現地の定員12名様

※1組2名様までお申し込み可能です。

※お申込み期限：9月10日(木)まで

■会場 ホシザキ阪神(株) 西神戸営業所

兵庫県神戸市須磨区大黒町3丁目1-22

(最寄り駅：山陽電鉄板宿駅または神戸市営地下鉄板宿駅)



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

☎tel : 06-6886-5691

✉mail:hanshin-200@hoshizaki.co.jp

