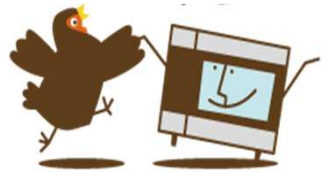


スチコンで  
できちゃう!

# HOSHIZAKI



## 真空低温調理セミナー



先月のセミナー  
の様子です★



はじめてのスチコン  
**Cook Everio**



いつも大変お世話になっております。  
この度は、弊社の**スチームコンベクションオーブン**や  
**真空包装機**、**電解水**といった厨房にあると便利な  
製品を皆様にご紹介させていただきたく、  
セミナーを企画致しました☆  
皆様のお越しを心よりお待ちしております。

クックエブリオ



**Cook Everio** で  
クックエブリオ  
作ってみよう!

### ～実演MENU～



- 牛ステーキ
- タコの柔か煮
- サーモンのバブール
- ピクルス
- 蒸し鶏
- フルーツコンポート & バニラジェラート

※上記メニューは食材の入荷状況によって変更になる場合があります。

この機会に、**実際の厨房**でのスチコン  
使い方や**味付けのコツ**など、  
現場ならではのノウハウについてドシドシ  
ご質問くださいませ☆

FMIのバコジェットも  
ご紹介します♪



### 【略歴】

- ・大阪ヒルトン
- ・リゾートトラスト
- ・モンレー・ラヌールを経験
- ・六甲国際ゴルフ倶楽部料理長
- ・芦屋アンビジュール料理長

### 【講師紹介】

## 大木貴志



# こんなお悩みありませんか？

- 野菜にこだわっているのに蒸し野菜を出したいけど、蒸し器は厨房が暑い…。
- デザートも充実させたいけど誰でも作れるわけじゃないので難しい…。
- 営業中に同じ温度帯で匂い移りせず、色んなメニューを同時調理できたら助かるな…。
- 新店を考えているけど、これからの時代、人が集まるかどうか不安…。機械でも出来る調理はないかな？
- 衛生管理に力を入れたいが、忙しくてなかなか手が回らない…。何かいい方法はないかな…。



ホシザキの「4つの神器」  
が解決します！



## 日時・場所

2017年9月12日(火)  
15:00~17:00

場所: 生田神社会館

〒650-0011  
兵庫県神戸市中央区下山手通  
1丁目2-1

## ★お問い合わせ先★

TEL: 06-7668-0061  
FAX: 06-6886-6530  
(セミナー担当: 吉永 )  
(営業担当: )

※先着20名様になりますので、  
お早めにお申込み下さいませ。



----- ※参加ご希望の方は、下記をご記入の上、切り取らずにそのままFAX、もしくはお電話ください。 -----

## ★スチームコンベクションセミナー参加申込書★

◆お手数ですが、各事項を記入の上、ご送信ください。

お申込み日 年 月 日



ふりがな		電話	
店舗名			
ふりがな		住所	
参加者			
人数			

平成29年9月8日(金)までにFAX番号に送信下さいませ☆