



病院・老健・保育園様向け

アレルギー対応食スチコンセミナー

～実演予定 Menu～

いつも大変お世話になっております。

この度ホシザキ阪神では、

スチコンで出来るアレルギー対応食

をテーマに、セミナーを開催致します。

また、今注目の**電解水のご紹介**もさせていただきます★

ご試食もご用意しておりますので、

ぜひともご参加いただければ幸いです。

ご多忙の事とは存じますが、皆様のお越しを
心よりお待ちしております。



豆乳マヨネーズ
(卵アレルギー対応)



白身魚の梅豆乳
マヨネーズ焼き
(豆乳マヨネーズ応用)



南京・薩摩芋・栗
のグラタン
(7品目アレルギー対応)



ポテトバーグ
(卵アレルギー、
小麦アレルギー
牛乳アレルギー対応)



豆乳茶碗蒸し
(卵アレルギー対応)



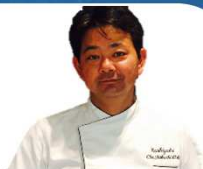
タピオカ米粉ミルク
(牛乳アレルギー対応)

【講師紹介】

大木貴志

【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



※写真はイメージです。食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合があります。

こんなお困りごとはありませんか？！



- スチコンで揚げ物をするにあんまり美味しくない…。
- 調理員さんによって料理の味にバラつきがある…。
- スチコンはあるけど、いまいち使いこなせていない気がする…。
- 今はまだ大丈夫だけど、将来的に人手不足が心配…。
- 最近、酸性電解水ってよく聞くけど、次亜塩素酸Naとの違いがよくわからない…。
- これから/ロウウイルスが流行る時期…。次亜塩素酸Naより扱いやすい対処法はないかな…？



日時・場所

2018年1月25日(木)
14:00~16:00

場所: ホシザキ阪神(株)本社
〒532-0012
大阪市淀川区木川東3丁目1-34
1階 テストキッチン

お問い合わせ先

TEL: 06-7668-0061
FAX: 06-6886-6530
(セミナー担当: 吉永・大木)
(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ませ。 -----

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 施設名		電話	
ふりがな 参加者		住所	
人数	業種		

H30年1月23日(火) 17:30までにお電話、もしくはFAX番号に送信下さいませ☆

