



# 人手不足の時代!! 将来に備えて



# クックチル&電解水ご提案フェア

クックチル調理と  
クックサーフ調理  
の食べ比べあり ♥

実演予定 レシピ



## クックチルのメリット

- ① 人手不足の解消
- ② 早朝作業の負担軽減
- ③ 食中毒菌の増殖を防ぐ

## 大量調理マニュアル改正に ともなう電解水のご紹介

改正内容⇒加熱せずに提供する野菜・果物はすべて殺菌処理を行う。



### カレーの煮付け(真空調理)

鍋で煮込むと崩れやすい  
カレーの煮付けも、  
スチコンと真空パックを  
使えば煮崩れ知らず♪



### 筑前煮(真空調理)

調味液が大量に必要な  
煮物も真空パックほんの少量の  
調味液でOK!  
面倒な煮物もクックチルで  
事前調理が可能♪



### 鶏もも肉のロール蒸し (真空調理)

パサつきやすい鶏肉も  
スチコンのスチームにおまかせ!  
驚くほどジューシーに仕上がります♪



### 牛丼

人気の高い丼物も  
クックチルで事前調理♪  
クックサーフで作った牛丼と  
食べ比べてみてください♪



### 豚肉のスタミナ炒め

当日作ると回転釜に  
付きっきりの炒め物も、  
クックチルで簡単  
事前調理♪



### コンポートのゼリー寄せ (真空調理)

オシャレなデザートも  
スチコンと真空パックを  
使えば簡単事前調理♪  
イベントなどでいかがですか? ☆



# 当日はこんな機械を紹介します

煮物が焦げてしまわないかと目を離せない。  
目を離して他の作業に集中したい！

イベント時の大量調理が大変…  
人手を増やさず何とかしたい！

鍋で野菜や肉の下ゆでが大変…  
一度にできたらいいのに！



美味しいまま食材の保存期間をのばしたい！

食材を冷蔵庫にすっきり収納したい！

食材に冷蔵庫臭が移るのを防ぎたい…



## ホシザキ の「4つの神器」が解決します！

サラダ野菜などの殺菌をしたいが、  
次亜ソーは希釈の手間と時間がかかる。  
もっと簡単に殺菌したい！



次亜ソーで消毒すると塩素臭が残っていないか不安。  
確実に塩素臭を取り除きたい！

フリンやゼリーを早く美味しく冷ましたい！

和え物などに使う下茹でした  
野菜が冷えるのに時間がかかる…  
もっと作業効率を上げたい！



※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		

H29年9月22日(金) 17:45までにお電話、もしくはFAX番号に送信下さいませ☆

日時・場所

2017年9月26日(火)  
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:大木・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。

