金沢開催

人手不足を解消したい！！

給食コストを削減したい！！

食事の品質を安定させたい！！

「人材不足」「運営コストの上昇」が施設・病院の経営を圧迫していませんか？

第１部	人材不足から考える「厨房運営のベストプランとは」
第２部	最新型フードソリューション「ニュークックチルについて」
第３部	簡単・おいしい・食べやすい「クックチル食品の試食会」

病院・施設の経営者層および管理栄養士様向け
～あなたの厨房の課題を解決します～

無料

クックチル食品活用セミナー

①加熱調理

中心温度85℃～90℃以上で、90秒以上加熱します。

②急速冷却

調理終了後、30分以内に冷却を開始し、90分以内に中心温度を3℃まで冷却します。

③仕分け

チルドルームにおいて、ホテルパンに仕分けを行います（保管温度3℃以下）

施設様での作業は「再加熱」と「盛付け」のみ!

④納品

朝・昼・晩・おやつと、それぞれに色分けされたパッケージに入れてお届けします。

⑤再加熱

特別な設備は不要です。スチコンなどで温めるだけの簡単調理です。

⑥盛付け

レシピを参考に盛付け作業を行います。

ご提供

裏面の申込用紙にご記入の上、FAXにてお申し込みください。

ホシザキ北信越株式会社　株式会社ナリコマエンタープライズ（合同開催）

～あなたの厨房の課題を解決します～

クックチル食品活用セミナー
＜金沢開催＞

参加無料
ご試食体験
もできます!

お申込みFAX FAX:06-6396-8340

場　所	日　時
ホシザキ北信越株式会社 1階 テストキッチン	2020年12月9日（水）
住所：石川県金沢市松島2-26	13：30－16：00 （15分前より開場します）

基本情報をご記入ください		
貴法人名		
貴施設名		
ご住所		
ご連絡先／ TEL	FAX	
メールアドレス	@	
ご担当者様お名前		（お役職　　）
ご担当者様お名前		（お役職　　）
ご担当者様お名前		（お役職　　）
ご担当者様お名前		（お役職　　）

■普通食

■ソフト食

■ミキサー食

■ゼリー食

上記申込用紙にご記入の上、FAXにてお申し込みください。

株式会社ナリコマエンタープライズ
２０２０年度　石川県栄養士会賛助会員

〒920-0017　石川県金沢市諸江町下丁59－1　クレセール　003号
ＨＰ ：http://www.narikoma-enterprise.com/　連絡先 :090-3654-2035
Mail ：nishidatakuji@narikoma.co.jp　担 当：近畿営業部　西田（にしだ）