

# 調理実演・講習会のご案内

**\*\* ライフ・クッキング & 凍結含浸法 合同開催 \*\***

今回、(株)川内厨房食器では、『ラショナル製セルフクッキングセンター(次世代型スチコン)の調理実演会』及び『凍結含浸法の講習会』を同時に開催させて頂くこととなりました。

是非この機会にご参加いただければ幸いです。社員一同お待ちしております。

## ～さらに進化した“セルフクッキングセンター”の実力は～

食材の大きさ・投入量などに関係なく、全自動調理対応メニューが多数実現！  
モード設定・温度設定など不要。“仕上り”を設定するだけの全自動調理！  
“使えるスチコン”で、美味しさ・作業性・コスト削減などなどメリット拡大！

## ～食のバリアフリー化・いつまでも食事を楽しむために～

凍結含浸法とは

**食材の形はそのまま歯茎や舌でつぶせる軟らか介護食**

### \*\*講習会内容\*\*

広島県保有の特許技術・凍結含浸食とは？  
病院や施設の厨房で作れるの？  
食べる方、介助の方どちらにも嬉しい介護食？



開催日：H29年 6月 22日(木)

時間：14:00～約2時間程度

場所：(株)川内厨房食器(薩摩川内市原田町18-21 TEL0996-22-5664)

お申込みは、FAXにてお願いいたします。

**FAX0996-23-0151**



凍結含浸食の試食御希望の方は、どちらかお選び頂き、○及び人数をご記入下さい。

試食あり(税込500円 x 名) / 試食なし(無料 x 名)

(試食代金は、講習会当日徴収させて頂きます。尚、ラショナルクッキングライブでの試食は無料になります。)

会社名

住所 〒

お名前

ご参加人数(合計 名)

TEL

FAX

※注)定員になり次第、締め切らせて頂きます。お申し込みはお早めをお願い致します。