

いのちをつなぐ

# SARAYA



サラヤ株式会社

## 「新チルド冷凍調理システム」セミナー のご案内

貴社ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。

この度、「新チルド冷凍調理システム」セミナーと題して、食品製造現場が抱える人手不足や労働環境を改善する提案を行う取組みを推進し、最新の冷凍機器等を活用し、より安全でおいしく高い品質の商品を少ない人手で行えるソリューションを提案するセミナーを開催いたします。

ご多用中のところ誠に恐縮ではございますが、皆さまのご参加を心からお待ちしております。

2019年

# 4月12日 金

定員100名  
参加無料

時間：13:30～17:00(13:00より受付開始)

主催：サラヤ株式会社

会場：大阪ガス ハグミュージアム5F セミナールーム

〒550-0023 大阪市西区千代崎3丁目南2番59号

※定員になり次第、締め切らせていただきます。 ※お申込みは1社2名様までとさせていただきます。

※お申込み方法:裏面の申込用紙よりFAXにてお申込みください。

### セミナープログラム ※講演内容・講演時間、終了時間が前後する場合がございます。予めご了承ください。

13:30～13:40 開会あいさつ

13:40～14:40 新視点!「新チルド冷凍調理システム」 さまざまな食分野への活用

サラヤ株式会社 サニテーション事業本部 アドバイザー 楠見 五郎 氏

14:40～15:10 休憩

5階フロア 見学

大阪ガス株式会社

15:10～16:40 急速液体凍結機ラピッドフリーザー・真空脱気包装機シュットマンによる凍結実演及び試食会

16:40～16:45 閉会あいさつ



楠見 五郎 氏 新調理システムコンサルタント

製薬会社、商社勤務を経て1987年に厨房業界に入り、1990年には英国に滞在してクックチルとHACCPを学ぶ。帰国後、その当時には国内には調理システムとして存在しなかったクックチルのコンサルティングをはじめ。以後、現在まで20年以上にわたりクックチルシステム構築のコンサルティングおよび高度衛生管理システムであるHACCPによる衛生管理システム作りを業務として、集中調理センター、ホテル、旅館、病院、高齢者施設、社員食堂、レストラン、惣菜工場など関与したプロジェクトは100件を超える



# セミナー申し込み

## FAX: 06-4399-0890

下記の申込用紙に記入し、FAXにてお申し込みください。

お申込みに関するお問い合わせ：サラヤ株式会社 サニテーション事業部 食品衛生部 近畿支店 TEL:06-6626-1200 春名

貴社名：

〒 ー

ご住所：

TEL：

FAX：

①	(フリガナ) 参加者 お名前	ご所属:	お役職:
	(フリガナ) 参加者 お名前	ご所属:	お役職:

※お申し込みは1社2名様までとさせていただきます。2名様以上の参加をご希望の場合は、別途ご相談ください。  
※受講票はメールまたはFAXにてお送りさせていただきます。

## 会場のご案内

**hu:g MUSEUM**  
ハグミュージアム

業務用厨房フロア 5F

〒550-0023 大阪市西区千代崎3丁目南2番59号

### 交通アクセス

#### 電車をご利用の場合

- ・大阪メトロ 長堀鶴見緑地線「ドーム前千代崎」駅 下車 ①番出口より徒歩3分
- ・阪神なんば線「ドーム前」駅 下車 ②番出口より徒歩3分
- ・JR大阪環状線「大正」駅 下車 正面の信号を渡り右へ徒歩7分

#### バスをご利用の場合

- 大阪シティバス
- ・野田阪神前、鶴町四丁目、地下鉄住之江公園方面から「ドーム前千代崎」バス停下車徒歩3分
- ・なんば、天保山方面から「大正橋」バス停下車徒歩5分

