

株式会社TOSEI

真空調理セミナー & 実演試食会のご案内

<開催概要>

日時	2019年 1月10日 (木) 、17日 (木) 、30日 (水) 2019年 2月6日 (水) 、27日 (水)
会場	TOSEI 東京ショールーム JR五反田駅東口より徒歩2分 (裏面の案内図をご確認ください)
定員	12名 ※定員に限りがございます。申込受付順にてご案内致します。

参加無料

<セミナー内容>

内容	時間
1. 真空調理セミナー ①真空調理について & 経営改善事例紹介 ②低温調理・アイデア調理メニュー実演 & 試食 蒸し鶏、魚の煮付け、お漬物、野菜煮物、 コンポートなど (※随時変更があります)	14:30~16:10
2. 質疑応答・実機確認など	16:10~16:30

<TOSEI 東京ショールーム全体図>

ご参加いただいた方に
真空袋のサンプルセットを
お渡し致します!

お漬物や
コンポートも
僅か1分で味が
しみ込みます!



●真空包装機ショールーム●



●テストキッチン●

株式会社 TOSEI

FAX送付先 03-6422-7289

『真空調理セミナー』参加申込書

ご参加希望日に ✓してください	<input type="checkbox"/> 1/10 <input type="checkbox"/> 1/17 <input type="checkbox"/> 1/30 <input type="checkbox"/> 2/6 <input type="checkbox"/> 2/27	
法人・団体名		
ご住所	〒	
TEL/FAX	/	
ご参加者	ご芳名	お役職

Q. 現在真空包装機はお使いですか？ A. はい (メーカー: _____) / いいえ ※○をつけてください。

- 必要事項をご記入の上、FAXにてお申込み下さい。
- セミナーは全て登録制となっております。会場の都合により定員になり次第締め切らせて頂きますので、お早めにお申し込み下さい。
- ※ お預かりしましたお客様の個人情報は、各種イベントや製品のご案内にご利用させて頂き、他の目的には使用致しません。

会場案内図

JR五反田駅東口より徒歩2分



<本セミナーに関するお問合せは下記まで>

(株)TOSEI 東京支社 担当: 川口 (栢原)
TEL 03-6422-7290 FAX 03-6422-7289
E-Mail: info@tosei-corp.jp