

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	2018年 4月9日 (月)、18日 (水)、23日 (月) 2018年 5月9日 (水)、14日 (月)、23日 (水)、28日 (月)
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	20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

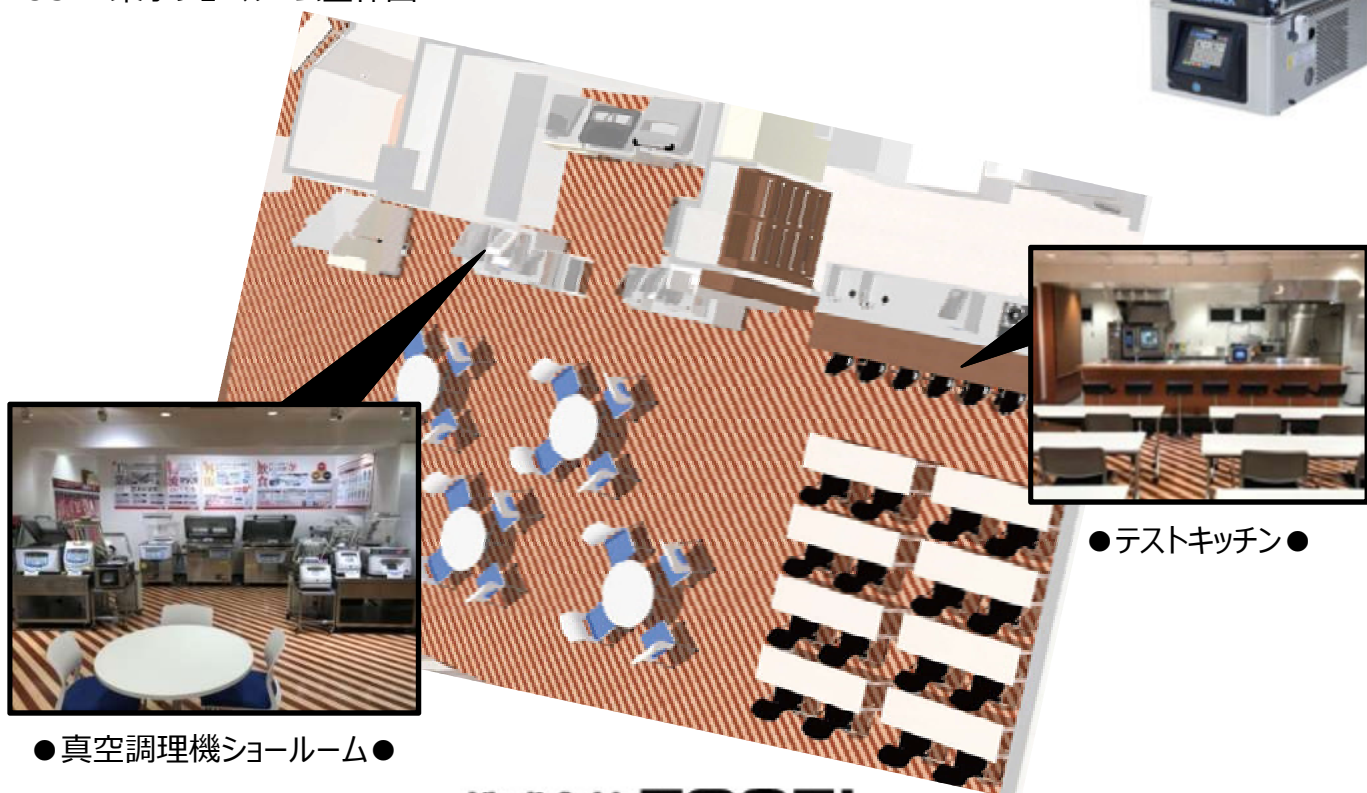
<セミナー内容>

内容	時間
1. 受付開始	14:00
2. 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 焼豚、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)	14:30~16:30

お漬物や
コンポートも
僅か1分で味が
しみ込みます!



<TOSEI 東京ショールーム全体図>



●真空調理機ショールーム●

●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"/> 4/9 <input type="checkbox"/> 4/18 <input type="checkbox"/> 4/23 <input type="checkbox"/> 5/9 <input type="checkbox"/> 5/14 <input type="checkbox"/> 5/23 <input type="checkbox"/> 5/28	
法人・団体名		
ご住所	〒	
TEL/FAX	/	
ご参加者	ご芳名	お役職

- 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