

# 真空調理トレーニングスクール

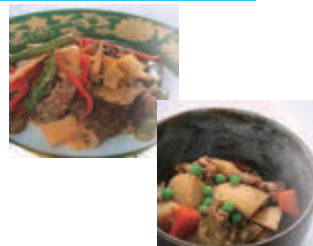
基礎から実践調理まで、真空調理のエキスパートがお教えします。

## 真空調理への疑問・ニーズにお答えします

### A 導入をご検討されている方



- 導入する前に実際に調理を試してみたい。
- どのような料理に適しているのか知りたい。
- 実際の調理の流れを知りたい。
- 導入前にレシピを作成したい。
- 機器の使用方法を知りたい。



### B より詳しく知りたい方

- 調理についてもっと詳しく知りたい。
- 色々なメニューを開発したい。
- トレーニングをしたい。

## 充実した機器で真空調理の すべてを体験いただくことができます。

### スクール内容

講師が親切にわかりやすくご指導いたします。

1

研修 1ユーザー4名様

1名:40,000円 2名以上:30,000円(おひとり)

#### 【1日目】

1. 真空調理の基礎
2. 衛生管理について
3. 機器類の使用方法について
4. 真空調理 基本メニュー実習

#### 【2日目】

1. 真空調理実践メニュー
2. レシピの立て方

#### 【3日目】

1. 真空調理導入施設を見学

2

講習会 初級編 10名様まで (月2回開催)

1名:2,000円

1. 真空調理の基礎
2. 衛生管理について
3. 真空調理 基本メニュー実習



3

設備利用

レシピ開発、勉強会等設備のみのご利用もお受けいたします。

# 研修申込書

お申し込みは、必要事項を記入の上、FAXにてご返信下さい。

**FAX 0558(76)0934**

かやはら  
株式会社TOSEI 担当 栢原行

ご希望日	月 日( )~ 月 日( )	
法人・団体名		
ご住所	〒	
TEL / FAX	/	
ご芳名	(ご芳名)	(お役職)

※1 お申し込みいただいた方には弊社にてスケジュール検討の上、受付確認と合わせ、会場の地図をFAXにてお送りします。

※2 宿泊については、お手数ですがお客様にて手配願います。

■研修2日目 真空調理実践メニュー ~お客様ご要望メニュー~  
ご希望のメニューを必ず記入願います。

1		4	
2		5	
3		6	

■よろしければ、下記アンケートにお答えください。

1.真空調理の導入を考えておられますか？

A:はい (a:導入予定 b:現在検討中 c:将来に向けて)

B:いいえ C:導入済

2.真空包装機はお使いですか？

A:はい (メーカー名: )

B:いいえ (a:現在検討中 b:興味あり c:今は必要なし)

3.スチームコンベクションオーブンはお使いですか？

A:はい (メーカー名/段数: )

B:いいえ (a:現在検討中 b:興味あり c:今は必要なし)

4.その他、ご意見・ご要望事項がございましたら一言願います。

---

ご協力いただき、誠に有難うございました。

お客様の個人情報は今後の講習会及び展示会等のご案内をお送りする為に利用させていただきます。

# 講習会申込書

第一希望	第二希望

お申し込みは、必要事項を記入の上、FAXにてご返信下さい。

**FAX 0558 (76) 0934**

かやはら  
株式会社TOSEI 担当 栢原行

団体名		
業種		
ご住所	〒	
TEL / FAX	/	
ご芳名	(ご芳名)	(お役職)

※お申し込みいただいた方には受付確認と合わせ、会場の地図をFAXにてお送りします。

## ■よろしければ、下記アンケートにお答えください。

1. 真空調理の導入を考えておられますか？

A: はい (a: 導入予定 b: 現在検討中 c: 将来に向けて) C: 導入済

B: いいえ

2. 真空包装機はお使いですか？

A: はい (メーカー名: )

B: いいえ (a: 現在検討中 b: 興味あり c: 今は必要なし)

3. スチームコンベクションオーブンはお使いですか？

A: はい (メーカー名/段数: )

B: いいえ (a: 現在検討中 b: 興味あり c: 今は必要なし)

4. 貴施設の規模は？

A: 収容人員 床

B: その他 ( )

5. その他、本講習会へのご意見・ご要望事項がございましたら一言お願いします。

ご協力いただき、誠に有難うございました。

お客様の個人情報は今後の講習会及び展示会等のご案内をお送りする為に利用させていただきます。