



第275回事業部門会セミナー

**「高温高压真空調理」で新商品開発！売上UPを目指す！**

拝啓 時下ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。

さて、第275回事業部門会は「高温高压真空調理」をテーマにセミナー及び試食会を開催します。

**新しい商品開発として物販をしたい…。新メニューを増やしたい…。来店客数の差が激しいので何か対策はないか… などでお困りの方やお考えの会員様は必見！！**

**小型高温高压真空調理機を店舗に1台設置することで問題が解決します。レトルト調理も可能になり、安全・衛生に裏付けされた計画生産により、ロスを少なく、また従来食材で新しいメニュー開発も可能です。**

高温高压真空調理食品の現状とその種類、調理方法と外食店舗での導入事例等のセミナーの後、実際の調理食品の試食も行います。多数のご参加をお待ちいたしております。 敬具

**日時** 平成25年 **11月27日(水)** **14:00~17:00(予定)**

**会場** 浪速区/ORA会議室  
 〒556-0012 大阪市浪速区敷津東 2-2-8  
 TEL:06-7668-5575

- 内容**
- ①セミナー
    - ・高温高压真空調理とは
    - ・高温高压真空調理食品の現状
    - ・外食店舗での導入事例
    - ・その他
  - ②試食(一例)
    - ・肉じゃが、カレー、煮魚、麻婆豆腐、豚の角煮、ひじき、筑前煮、シチュー、おかゆ 他



- 最寄駅から徒歩の場合
  - ・地下鉄御堂筋線又は四つ橋線「大国町」駅 1番出口徒歩4分
- お車をご利用の場合
  - ・阪神高速1号環状線「なんば」出口すぐ

**講師** 藤本 正信 氏  
 (有)エッペンドルフ 代表取締役、フードコーディネーター1級)

**参加費** 1人 3,000円 (材料費等他に充当、税込・当日ご持参ください)

**定員** 40名 (定員になり次第 締め切ります。)

※ お問合せは栗原までお願いいたします。

【TEL=06-7668-5575 mail=kuri@ora.or.jp】

※ご出欠を下記回答書でORA事務局 [FAX:06-7668-1075]へお知らせ下さい。

以上

**【11月27日(水) 第275回事業部門会参加申込書】**

( FAX 06-7668-1075 )

会社名		TEL	
ご氏名	お役職	ご氏名	お役職