

講演会・展示会

事前登録制です

水茄子漬 焼鳥・焼肉店 惣菜弁当 野菜加工 の皆様、必見です

# ホタテ貝殻カルシウムで ノロウイルス・食中毒を防ぐ方法

—— 電解水・次亜塩素酸 Na (漂白剤) に代わる、よりナチュラルな方法を解説 ——  
食中毒を防ぐ方法に「洗浄・殺菌」が必要と解っていても、実際の現場では「社員に任せにくい」「使うのが面倒」など悩みが多いものです。本講演会では、簡単確実に使用が出来る「ホタテ貝殻カルシウム」を用いた方法の解説と実際の現場に則した使用方法の理解を深めていただく場となれば幸いです。

日時 2017年6月23日(金)

【開場】13:00～

【講演】13:30～ 講演後は調味料・食品相談会を開催します(閉場16:00)

場所 大阪木津地方卸売市場 南棟2階 ORA 会議室 (大阪外食産業協会 会議室)  
大阪市浪速区敷津東 2-2-8 会場 TEL: 06-7668-5575

## 同時開催

調味料・食品  
相談会

全商品発表会 「KITCHEN STAFF 株式会社かわかみ 製品でその悩み解決します！」

～講演会の内容に関する質問と、現在のお悩み内容に関する提案をします。～

- 野菜全般の「色止め」「日持ち」「洗浄」相談コーナー
- 肉類魚類の「食中毒防止」相談コーナー
- いつもと違う「メニュー・味」を求める調味料相談コーナー

当日は ①ホタテ貝殻カルシウムを用いた「キンコロスウォーター」  
②野菜洗浄の新製品(水酸化カルシウムを使用)  
③惣菜もお任せ! 鮮度保持には「キトパンチ」  
④サラダのようなピクルスベース調味液 他多数

※当日会場限定価格での即売会(後日配送OK)をおこないます。

ご来場登録は本書 Fax で

Fax : 06-6463-5655

会場ではお名刺1枚を受付にお出しく下さい。  
入場無料・事前登録制です。

お申し込みは 5ra

6月22日(水)まで

お名前	貴社名	TEL

主催者:

KITCHEN STAFF  
株式会社 **かわかみ**

大阪市福島区野田5丁目15番17号  
TEL: 06-6463-1313