



事業部門会 店舗メニュー開発セミナー

# 進化する冷凍・解凍技術セミナー

“冷凍した食品は、多少、味が落ちて仕方がない”、食材や料理を長持ちさせる冷凍ですが、どうしても味・食感・風味が落ちてしまうのが問題でした。今回の事業部門会セミナーは、食材の美味しさをそのままに、いつでも作りたての料理が提供できる最先端の冷凍・解凍技術を紹介する実演セミナーを開催いたします。



『冷凍・解凍の基礎知識』を学び、冷凍・解凍の最新技術を有するメーカー3社からの情報を一度に獲得できるORAならではのセミナーです。



現場の人材不足解消やHACCP導入等も視野に入れて、本部管理者、調理関係者など各社より多数のご参加をお待ちしております。

一般社団法人大阪外食産業協会 副会長・事業部門長 中川貴嗣 常任役員・店舗メニュー開発委員長 尾上知裕

日時 平成30年 7月11日(水) 13:30~16:30

会場 大阪ガスハグミュージアム5F TEL: 06-6586-3425

大阪市西区千代崎 3 丁目南 2-59

※1階の入り口からご入館下さい(ご家庭用フロアが休館のため2階からの入館はできません)



セミナー内容

■基調講演 『冷凍・解凍の基礎知識』

急速凍結と緩慢凍結/進化する急速凍結/保管の重要性/解凍の重要性

講師：サラヤ(株) サニテーション事業本部・食品衛生部 中田慧悟氏

■プレゼン・試食

- ①福島工業(株) 高品質解凍を実現する2ステップ運転機能付解凍庫、低水温解凍のヒートポンプ式ウォーターバブリング解凍機 [試食] 凍結解凍のまぐろ・鶏肉
- ②ホシザキ(株) 菱豊フリーズシステムズのプロトン凍結・解凍技術、ホシザキの製氷機の氷を活用した冷却技術 [試食] プロトン冷凍握り寿司
- ③サラヤ(株) 急速冷凍で実現するメリット [試食] 刺身・ゼリー

大阪メトロ長堀鶴見緑地線「ドーム前千代崎」駅下車 ①出口より徒歩3分  
阪神なんば線「ドーム前」駅下車② 出口より徒歩3分  
JR 環状線「大正」駅下車 正面の信号を渡り右へ徒歩7分  
※専用駐車場はございません。公共交通機関か近隣駐車場をご利用下さい

参加費 会員社 1,000円 一般 2,000円 [1名様・税込・試食代等含/当日ご持参下さい]

※下記申込書で7月4日(水)までにORA事務局【FAX: 06-7668-1075】にお申込み下さい。会場の都合上、100名様で締切とさせていただきます。ご参加者には後日、集合等の詳細をお知らせしますので、代表の方のメールアドレス又はFAX番号を必ずご記入下さい。試食等の準備のため7月4日(水)以降のキャンセルは参加費が必要になりますので予めご容赦ください。

お問合せはORA事務局【TEL: 06-7668-5575】

『進化する冷凍・解凍技術』セミナー(7/11)参加申込書

ORA事務局行【FAX:06-7668-1075】

会社名		TEL	
参加者氏名	役職	参加者氏名	役職
1		2	
3		4	
代表の方のメールアドレス又はFAX番号			