

やわらか食セミナー

凍結含浸やわらか食

おいしい嚥下調整食のご提案

2018年3月23日(金) 14時~16時

ホシザキ関東 本社 2階テストキッチン
東京都文京区白山4-37-33



凍結含浸食、嚥下調整食などの、
見た目は普通食そっくり！最新やわらか食。
基本的な作り方から、効率よく調理する方法までお伝えします。
みなさまのお申込み、お待ちしております。

第1部 講義

- ・やわらか食とは？最新情報
- ・凍結含浸食、嚥下調整食、それぞれの適応について

講師：米本そのこ
ホシザキ関東調理アドバイザー

管理栄養士
凍結含浸やわらか食 認定講師

第2部 調理実演・試食会

- ・凍結含浸食の作り方
- ・嚥下調整食のおいしい作り方
- ・厨房機器の使い方



参加費
無料

先着
25名様

試食あり



お問い合わせは…

ホシザキ関東 株式会社
コンサル室

東京都文京区白山4-37-33

Tel 03-3943-6831

お申込みは
FAXにて
承ります





- ・都営三田線 千石駅A2出口を出て右手に徒歩6分
- ・都営三田線 白山駅A1出口右手に進み、白山通りを右折。徒歩8分

【開催場所】

ホシザキ関東株式会社 本社
2階 テストキッチン

【所在地】

文京区白山4-37-33

【最寄駅】

都営三田線千石駅より 徒歩5分

参加ご希望の方は以下ご記入の上、
申込締切日までに **F A X**にてお申込み下さい。

F a x : 03-3943-7406

3月23日 (金)
やわらか食セミナー 本社

申込締切日 : 3月20日(火)

フリガナ ご施設名			
提供食事数	(朝) 食	(昼) 食	(夜) 食
ご連絡先	住所	〒	
	TEL		FAX
ご来場者様 人数 (名) ※3名までお申込み頂けます。	役職	氏名	
	役職	氏名	
	役職	氏名	
現在調理でお困りのこと、 セミナーへのリクエスト ご自由にご記入ください。			
特に興味がある 機器は何ですか？	<input type="checkbox"/> スチームコンベクションオーブン <input type="checkbox"/> ブラストチラー&ショックフリーザー <input type="checkbox"/> 真空包装機 <input type="checkbox"/> 電解水生成装置 <input type="checkbox"/> ミキサー・フードプロセッサー		

※お申し込みの情報は、参加登録、実地案内のみに使用します。

ホシザキ関東株式会社

