

学校給食調理におけるスチコン活用術とその事例

◆定員40名様◆

「スーパースチーム・ソリューションセミナー」

学校給食に携わる皆さまに向けて「スーパースチーム・ソリューションセミナー」を開催いたします。

当セミナーでは、スチコンコンベクション、ブラストチラー、真空包装機、電磁調理器等を完備したテストキッチンにおいて、全国のあらゆる施設の現場指導やメニュー開発に携わってきた弊社コーポレートシェフが、**学校給食調理におけるスチコン導入のメリット、効率よいスチコンの使い方とその活用事例、おいしさをアップさせる“ちょっとひと工夫”**などを、調理実演を交えてご紹介させていただきます。

ご多用中のこととは存じますが、皆さまお誘い合わせの上、ぜひご参加ください。



日時 8月2日(木) 13:00~17:00(12:30より受付開始)

会場 (株)マルゼン 広島支店 3Fテストキッチン
広島市西区東観音町1-23 TEL:082-295-0181

講師 インストラクター **高塚 康裕** キッチンコンサルティング室

メニューや食材のリクエストにお応えします。

下記の記入欄へご記入ください。
(メニューリストは事前準備がありますので、会期の10日前までにご連絡いただけますと幸いです。)

内容

- ・よりおいしく、より安全、より効果的なスチコンの活用方法と、その事例をご紹介
- ・子供に人気のメニューを調理実演、試食
- ※各メニューのレシピをお配りします。必ず筆記用具をご持参ください。



セミナー会場テストキッチン

●会場案内図



◆お問い合わせ◆

主催 / (株)マルゼン広島支店
TEL.082-295-0181

参加費無料 「スーパースチーム・ソリューションセミナー」参加申込書(8月2日開催)

※下記に各事項をご記入のうえ、FAXにてお申し込みください。

貴社名				申し込み日:平成	年	月	日
ご住所				業種	<input type="checkbox"/> 病院 <input type="checkbox"/> 老健 <input type="checkbox"/> 学校 <input type="checkbox"/> 保育園 <input type="checkbox"/> スーパー・惣菜 <input type="checkbox"/> 食品加工場 <input type="checkbox"/> 一般飲食(業態: <input type="checkbox"/> ホテル・旅館 <input type="checkbox"/> その他()		
ご参加者お名前	所属部署	役職	電話)		
ご参加者お名前	所属部署	役職)		
ご参加者お名前	所属部署	役職		参加回数	<input type="checkbox"/> 初めて <input type="checkbox"/> 2回目以上(回目)		
スチコン	<input type="checkbox"/> マルゼン製を使用している(型式・棚数:) <input type="checkbox"/> マルゼン製以外を使用している(メーカー名:) <input type="checkbox"/> 使用していない			型式・棚数:)		
参加目的	<input type="checkbox"/> 機器検討中 <input type="checkbox"/> 基本的な構造・使用方法 <input type="checkbox"/> 調理方法 <input type="checkbox"/> 新しいメニュー提案 <input type="checkbox"/> 新調理システム(クックチル・真空調理など)について <input type="checkbox"/> 清掃方法 <input type="checkbox"/> スチコン関連周辺機器(ブラストチラー・真空包装機など) <input type="checkbox"/> その他()						
講習で聞きたい事	<input type="checkbox"/> 焼き物 <input type="checkbox"/> 蒸し物 <input type="checkbox"/> 炒め物 <input type="checkbox"/> 煮物 <input type="checkbox"/> 炊飯 <input type="checkbox"/> 揚げ物風 <input type="checkbox"/> その他() 詳細(具体的にどう上手くいかないか):						

●お申し込み先

FAX:082-295-0183

(株)マルゼン広島支店 行

※当社は個人情報保護法を遵守し、お客様の個人情報は当社の営業活動に使用させていただきます、その他の目的に利用することはありません。

●お客様担当

〒690-0017 島根県松江市西津田7-11-7
株式会社 マルゼン島根営業所
TEL (0852) 28-2521
FAX (0852) 28-2533



※お申し込み後一週間以内に弊社担当よりご連絡を差し上げない場合は、FAX送受信ミスも考えられますので、弊社担当までお問い合わせください。



Maruzen

参加費無料

スーパースチーム調理講習会

満足感・価値感・安心感が売上拡大につながるキーワード

旨い

調理経験を問わず、アルバイトさんでも高品質な調理が可能です。たとえばランチの評判がディナーへの集客に!

温度と時間を管理することは事故発生を未然に防ぐだけでなく、過加熱による商品の品質低下、劣化も防ぎます。つまり、メニューごとの調理データを予めインプットしてマニュアル化すれば、経験の度合いに関わらず誰が調理しても仕上がりの均一化と安定化がはかれます。

安い

「焼く」「煮る」「蒸す」…あらゆる加熱調理をこなす1台7役。高コストパフォーマンスの新しい価格訴求を!

“熱風モード”、熱風+蒸気の“コンビネーションモード”、“スチームモード”などで、加熱調理を意のままにコントロールでき完璧に仕上げられます。しかも、書換できるメニューデータを予め豊富に記憶させてあり、オリジナルメニューの開発・早期作成にも効果的です。

- 電気式
- タッチパネル式 クリエイティブパネル
- 蒸気量100段階切換



<スーパースチーム エクセレントシリーズ>
●SSCX-10NU+キャビネット架台 <軟水器付>

安全

国際的な衛生管理基準「HACCP」へも対応。安全は消費者へのアピール度が高いブランド!

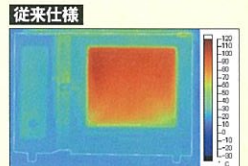
食中毒事故で失った信頼を取り戻すことが困難なことは、昨今の実例を出すまでもありません。そこで、すぐに出来る食中毒対策のひとつが、マルゼンの「スーパースチーム」の導入です。これなら一連の作業の過程の中で、加熱調理時に温度と時間を管理(T.T.管理)することで食中毒を未然に防ぐ有効な手だてとなります。

働きやすい職場づくりに

厨房の作業環境を改善! 涼厨仕様もラインアップしています。

空気断熱層や三重ガラスの採用により機器本体の表面温度や輻射熱を低減し、作業する方に快適な作業環境を実現。さらに厨房内の温度上昇を抑制することで空調費の節減にもつながります。

本体表面温度、輻射熱を大幅に低減!



スチームコンベクションオープン
「スーパースチーム」導入で厨房の生産性ワンランクアップ!



【タッチパネル式
クリエイティブパネル】
エクセレントシリーズの調理は【タッチパネル式クリエイティブパネル】で進行。直接画面に触れば次のステップが表示され、操作は思うままです。



最適な調理プログラムまでナビゲートする【オート調理】
【オート調理】モード時には主食材と加熱方法などを次々に切り替わる画面に従って直感的にタッチしていくだけで、最適な調理プログラムまでナビゲートします。



洗剤投入から乾燥までを全自動で行う【庫内自動洗浄機能】
庫内天板にノズルを取り付け、洗剤投入、洗浄、乾燥までを全自動で行います。肉料理などの後のこびりついた油污れもおとす強力な洗浄力。手作業での負担を軽減します。



きめ細かく確実な温度管理が可能な【5点計測式芯温センサー】
センサーの先端から並んだ5箇所計測ポイントの中の最も低い温度で管理する、“5点計測式”を採用。デリケートな調理もお任せください。



デラックスとスタンダード
06・10型で4機種の
ラインアップ!

旨さ 合理化 安全 を確立する「スーパースチーム」使いこなし術

スーパースチーム調理講習会

＜スーパースチーム＞ 導入で何が変わる？



調理のマニュアル化による高品質で均一な調理、芯温加熱による安全性のアップなど、＜スーパースチーム＞導入による数々のメリットがご納得いただけます。

高効率の厨房をつくる 新調理システム

新調理システムはクックチルシステム、真空調理法などの総合的な調理システムで、品質管理の面で威力を発揮するだけでなく、省スペース・省力化など高効率の厨房をつくります。アイドルタイムにおける新調理法での下処理や一次加熱の方法、ピーク時における再加熱主体のクイックサービスの方法など実演を通して習得していただきます。

急速冷却による T.T.管理がカギ

食品を調理して提供するまでの衛生管理の面で、細菌の繁殖を防ぎ料理の劣化を少なくするなど、温度をいかに管理するかが大きな課題です。加熱調理後の急速冷却の実演により、T.T.（温度と時間）管理の必要性、重要性を学んでいただきます。

業種業態にあわせたご提案をお届けしています。 〈実演メニューのリクエストにお応えしています。ぜひご相談ください〉

病院・福祉

- 普通食、各種特別食等、入院入所様の個人対応に向けた効率的スチコン活用術。
- 凍結含浸法やソフト食等の介護食。
- スチコンニュークックチル（皿盛り再加熱）。

学校給食

- 大量調理の場合における準備・加熱の各工程でのコツ。
- 食育の観点から各地の素材を活かしたメニューのご提案。



外食・飲食店

- おいしさにつながる温度管理術。
- ランチタイムなどピーク時のスチコン活用法。
- 仕込み時のスチコン活用法。

スーパー・惣菜

- パートさんやアルバイトさんでもおいしく調理できるマニュアルづくりや、少人数での生産効率アップの秘訣。



※ここに記載の内容は一例です。実際と異なる場合もございますのでご了承ください。

下記8カ所の講習会は、当社テストキッチンでの開催です。
（本社・札幌・東北・新潟・名古屋・大阪・広島・福岡）



マルゼンのテストキッチンには新たに新潟、福岡が加わり全国8カ所。スーパースチーム、TTホットクッカー、IHコンロ、ブラストチラー、真空包装機等が揃った新調理システム厨房となっており、講習会だけでなく、機器ご購入前の試し調理等にもご使用いただけます。
※使用をご希望される場合は事前予約制となっておりますので、担当の営業またはお近くの営業所までお問い合わせください。