

オンデマンド研修会のご案内



参加費
無料

『teams』を活用したオンデマンド配信型の研修会です。
配信期間中は、いつでもどこでもご視聴可能です♪



ホシザキ東海株式会社

今回の配信テーマは、スチコンでは難しいイメージがある【炒め物】と【揚げ物】です！
「炒め物が煮物のような仕上がりになってしまう…」
「揚げ物のやり方が分からないから試すのが怖い」 そんなお困り事を解決します♪

第2回 スチコン活用(応用編①)

所要時間
約15分

研修内容	スチコンを活用しよう！ (美味しい焼きそばとからあげを作るコツ)
視聴期間	2024年10月28日(月)～2024年11月29日(金)



■お申し込み方法



←QRをスマートフォンまたは携帯電話の
カメラで読み込み、必要事項を入力の上送信ください。

※QRを読み込めない方は下記メールアドレスまでご連絡ください。

✉ shibata-haruna@hoshizaki.co.jp

□必須入力事項⇒①園名/②参加者氏名/③ご視聴予定人数

■ご視聴までの流れ

①上記QR、もしくはメールにてお申込みください。

②メール(差出人:shibata-haruna@hoshizaki.co.jp、件名:【オンデマンド研修会URL
配信】)を開き、記載されているURLをクリックしていただくとご視聴できます。

※スマートフォンやタブレット端末でのご視聴には『teams』アプリのダウンロードが必要です。
パソコンでのご視聴はアプリ不要です。

体験型調理研修会のご案内



参加費
無料

スチコンを使用した体験型の調理研修会です。
実際に調理の手順や仕上がりをご確認いただけます。
★当日はご試食もあります★



ホシザキ東海株式会社

■当日実習メニュー

- 白身魚のフライ
- 回鍋肉
- ひじきの煮物

★昨年の研修会アンケートでご要望の多かった「揚げ物」「炒め物」「煮物」を美味しく作る方法をご紹介します！

★他メーカーさんのスチコンをお使いでも大丈夫です！



どなたでもお気軽に
ご参加ください♪



■お申し込み方法



←QRをスマートフォンまたは携帯電話の
カメラで読み込み、必要事項を入力の上送信ください。

※QRを読み込めない方は下記メールアドレスまでご連絡ください。

✉ shibata-haruna@hoshizaki.co.jp

□必須入力事項⇒①園名/②参加者氏名/③参加人数/④参加希望日

■開催日時:第1回	2024年10月22日(火)	【受付】15:00～ 【開始】15:30～17:00
第2回	2024年11月19日(火)	
第3回	2024年11月20日(水)	

■開催場所:ホシザキ東海株式会社
【第1回・第2回】岐阜支店 岐阜県岐阜市東鶉2丁目110
【第3回】 東濃営業所 岐阜県多治見市十九田町2丁目76

■持ち物:エプロン、帽子(三角巾)、筆記用具 ※実際に調理に参加していただきます

■お問合せ:ホシザキ東海(株)コンサル係 052-563-5919 担当:柴田(しばた)