

# 凍結含浸法調理セミナー（入門・基本編）のご案内

## ～専用調味料 TORON と真空包装機を用いた凍結含浸法調理～

「見た目はそのまま、歯茎や舌で簡単につぶせるほど軟らかい介護食をつくることができる」広島で生まれた「凍結含浸法（とうけつがんしんほう）」は食のバリアフリー化を実現する画期的調理法として注目されています。

この調理法を病院・介護施設・飲食店の厨房で利用しやすくするために開発された専用調味料「TORON（とろん）」と真空包装機を用いた「凍結含浸法調理セミナー」です。

開催日： 平成 28 年 6 月 9 日（木）  
平成 28 年 7 月 7 日（木）  
いずれかご都合の良い日をお選びください

時間： 10:00 ～ 12:00

内容： ・凍結含浸法の概要説明  
・凍結含浸法の調理工程デモンストレーション  
・試食

講師： 中村 絵里（真空調理・凍結含浸法調理アドバイザー）  
（株）カネ中商店 新潟事務所  
一般社団法人凍結含浸柔らか食を普及する会 特別認定講師 認定番号 005

会場： 株式会社カネ中商店 新潟テストキッチン  
新潟市東区紫竹卸新町 1808-36 サンキューオールジャパンビル内  
TEL:025-279-5888 FAX:025-279-5889

受講料： 1名につき 3,240 円（税込）

※ 受講料は当日ご持参ください。

なお、領収書の宛名につきましては申込用紙に記載欄を設けておりますので  
ご記入ください。当日お渡しいたします。

お申込み期限： 6月の日程の場合、平成 28 年 6 月 2 日（木）  
7月の日程の場合、平成 28 年 6 月 30 日（木）  
定員になり次第、締め切らせていただきます。

★ 参加ご希望の方は、入門・基本編の「申込書」にご記入の上、FAX でお申込みください。

★ 「凍結含浸調理法セミナー実習編」も同時募集中です。詳しくは別紙をご確認ください。



# お申込書

## FAX: 025-279-5889

株式会社 新潟事務所宛て

平成 28 年 6 月 9 日(木)または 7 月 7 日(木)開催 **※ご希望日を○で囲んでください**

### 凍結含浸法セミナー(入門・基本編)参加申込書

|        |   |       |  |
|--------|---|-------|--|
| 施設名・社名 |   |       |  |
| 業種     |   |       |  |
| ご担当者名  |   | 所属・役職 |  |
| 所在地    | 〒 |       |  |
| TEL    |   | FAX   |  |
| E-mail |   |       |  |
| 参加者名   |   | 所属・役職 |  |
|        |   |       |  |
|        |   |       |  |
|        |   |       |  |

※ お申込みいただいた方には、受付確認票および会場の地図を FAX にてお送りいたします。

※ 受講料 3,240 円/1 名は、当日ご持参ください。領収書宛名⇒( )

※ 駐車場はございますが、台数が限られておりますので、複数でご参加の場合はお乗り合わせいただきますようお願い申し上げます。

#### より良いセミナーにするために下記アンケートにご協力ください

1. 凍結含浸調理法について、該当のものに○印をお付けください。

A: 導入済( 年 月～)      B: 導入予定      C: 導入検討中

A とお答えの方、ご利用にあたってご要望がありましたらお聞かせください。

B とお答えの方、いつ頃のご予定ですか？

C とお答えの方、導入の為にクリアする課題があればお教えてください。

2. セミナーで「ここが聞きたい」ということはありますか？

ご協力いただき、誠にありがとうございました。

お客様からいただく個人情報は、お問い合わせ・ご質問への回答、情報提供のために使用させていただきます。

お客様ご本人の個人情報について、開示、訂正、削除をご請求いただけます。