

新調理法

Academyのご案内

何故、現場でスチコン調理や
真空調理が普及しないのか!?

調理技術と新調理法の融合

クックチル、
クックフリーズ
真空調理

効率

+

おいしさ

専用タレの制作
専用レシピ制作

誰が作っても、効率よく統一したおいしい料理が出来る。新調理法



次世代型スチームコンベクションを駆使した調理法に
長年携わり、自身も調理人として日々メニュー開発を
続け、現場をよく知り、新店舗のプロデュース等を
手掛けさまざまな業態の成功に携わってきた大塚長務氏に
これからの厨房に必要な最新の調理法を実演を通して
紹介していただきます。



対象者：スーパー惣菜関係

- ・給食調理関係
- ・福祉・病院調理関係
- ・多店舗外食経営の方等

特別講師：大塚長務（KK明治屋代表）

京都の料亭、福岡、ミシュラン三ツ星獲得料亭を経て、和食では
ほとんどなかった真空調理・新調理法を10年以上前から自社で取り入れ
凍結含浸調理法の指導者としての資格も持ち、全国を中心に活動。
新調理法を取り入れた調理技術の伝道師として、経済誌などに掲載され
実力を認められている。

FAX:025-772-7521

お申込は、FAXでお願いいたします。

開催日時：H27年2月5日（木）13:30～約2h

場 所：(株)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1F

電話 025-279-5888

会社名

ご住所 〒

お名前

ご参加人数

名

TEL

FAX

参加費無料

主催 株式会社 カネ中商店
新潟県南魚沼市六日町771
TEL025-772-2452