



ホシザキ京阪株式会社 主催

# 秋の大展示会

10/3 (木) 4 (金)

時間 10:00~17:00 (10/4は15:00まで)

場所 京都ディリパ パルホール

## 凍結体験会

商品2点までお持ちいただくと  
ご希望の機械で凍結致します



ブラストチラー

液体急速凍結機

**事前予約制 先着7組**



日本食研様  
ご試食あります

補助金相談  
コーナー

## 即売会開催



機械の種類は  
当日のお楽しみ♪  
特別価格で  
買い求め  
いただけます

## 病院・老健様向け 新調理システム ミニセミナー

13:30から約30分  
完調品を再加熱し  
新調理システムの  
ミニセミナーを開催

**定員8名 事前予約制**  
完調品の  
ご試食あります



コーヒー  
試飲



来場者特典  
洗剤サンプル  
プレゼント

## 新商品多数展示中!

この写真以外にも  
機器を多数展示しております



-60℃の超低温  
ディープフリーザー

液体急速  
凍結機

小型スチコン

温風式解凍庫

配膳車

自然冷媒  
冷蔵庫

業界初

## タイムスケジュール

10:00 展示会スタート

11:00 日本食研様 試食 1回目

12:30 日本食研様 試食 2回目

13:30 新調理システムセミナー

14:00 日本食研様 試食 3回目



15:30 日本食研様 試食 4回目 (10/3のみ)

随時開催中

ダイキン様ブース 即売会  
アクア様ブース 即売会  
配膳車 (通常機種・電動式)  
引いて触れる体験会  
完調品試食 (14:00以降)

協賛メーカー様、会場情報、来場者登録は裏面に記載しています →

# 協賛会社様のご紹介

企業名	展示内容
ダイキンHVAC ソリューション近畿(株)	電気代にお困りではありませんか？ダイキンではエアコン、冷凍ショーケースで店舗や施設の節電・省エネに貢献します。ぜひお立ち寄りください！
NAOMI	液体・粘体・粉体に一台で対応可能なパズル充填機：RD703 6月6日にモデルチェンジしたオールエアピストン充填機：PSZYを展示いたします。是非ご覧ください。
日本食研(株)	手作り品質を追求した食研ブランド商品、下処理不要の食研仕込み商品の妥協のない味を是非ともご堪能下さい！
	業務用全自動コーヒーマシン2機種を展示いたします。（100V 給水タンク式で設備工事不要）試飲もできますので是非お立ちよりください。
三信化工	多様な再加熱に対応するハイスペック食器を多数ご用意しておりますので是非ご覧ください。
 エンタープライズ	自社セントラルキッチンで作るクックチル食品。クックチルのパイオニアのナリコマがお届けする常食・ソフト食・ミキサー食・ゼリー食をご覧ください。
LEOC Ready-made Professional Meal Pack	スタッフの負担軽減や人材不足解消に最適！給食委託のLEOCが提供するおいしいミールパック「LEOC Ready-made」。これからの給食運営に不可欠な食事ソリューションです。ご試食をご用意しておりますので、ぜひご覧ください。
富士工業販売(株)	スチコン用蒸気回収装置「スチームコレクター」
(株)ニイタカ	業務用洗剤や洗浄剤による厨房機器及び設備の洗浄のご提案
エー・エム・プロダクツ(株)	耐油・耐水疲労軽減フードプロセスマット及び厨房内外用ピググリッピーマットのご提案（1日間のみ出展）
ALPS株式会社	導入予定の設備や事業内容に応じて補助金や助成金等をご案内いたします。
アクア(株)	冷蔵/冷凍が選べるストッカーを展示いたします。是非お立ち寄りください。

施設名：**ディリパ京都 パルホール** (大阪ガスショールーム)

住所：京都市下京区中堂寺栗田町93  
七本松五条下ル西側KRP  
(京都リサーチパーク) ガスビル1F

アクセス：JR（嵯峨野線）丹波口駅 徒歩5分  
駐車場は会場南側コスパ立体駐車場をご利用ください。(サービス券対応致します)



## 【来場者事前登録】

来場者事前登録のご協力お願いいたします  
下記QRコードからお申込みください



QRコードからの来場者登録が難しい場合はFAX用の事前登録用紙をご用意しております。営業担当にお申し付けください。

**2枚名刺の持参をお願いいたします**

当日参加も大歓迎です♪



## 【凍結体験お申込みの方】

- ・お持ち込み商品は**1組2点**までとさせていただきます。
- ・凍結体験会は**先着制**です。
- ・凍結した商品を持ち帰るための保冷バッグなどはご持参ください。

## 【新調理セミナーお申込みの方】

- ・セミナーは**先着制**です。