FMI × ホシザキ京阪株式会社　metos

5/13(火)

ホシザキ京阪
本社ショールーム

自動撹拌ケトル
〈メトス〉セミナー

メトスに任せて、回転釜の付きっきり作業の負担軽減！

※写真は調理例です。

METOS Proveno4G

【セミナー内容】

自動撹拌ケトル〈メトス〉Proveno4Gの
プログラム調理「加熱▶撹拌▶給水▶冷却」を
実演とともにご紹介し、体験いただきます。

〈メトス〉の特長

- **付きっきりで混ぜる重労働作業**や
  焦げ付き防止による火加減調整**から解放します。**
- シェフの火入れをプログラム化することで、
  店舗ごとの味のバラつきを無くします。
- 食材を混ぜながら冷却するため、
  素早く粗熱を取ります。

講 師

FMIコーポレートシェフ

敦賀基裕（つるが・もとひろ）

東京、舞浜の格式あるホテルや大手ブライダルでシェフとして従事。新規開業にも携わり、現場を指揮する立場としての経験も豊富。宴会、婚礼などの大量調理、真空調理を得意とする。

【日程】

2025年 5月13日（火）
午前 / 10:30～12:00 (実演　鶏白湯ラーメンスープ)
午後 / 14:00～15:30（実演　カレー）

【定員／料金】

20名／無料

【お申込み方法】

・右記いずれかの方法でお申込みください。
・申込締切 ： 開催の3営業日前まで
　または定員に達した場合

※同業企業様からのお申込みはご希望に添えない
　場合がございますので、予めご了承ください。

【会場】

ホシザキ京阪株式会社　１Fテストキッチン
※裏面をご参照下さい。

【お申込み先】

・HP：下記サイト又はＱＲコードよりお申し込み下さい。
https://hoshizaki-keihan.co.jp/form250513/

・TEL：06-4792-5541
※受付時間：平日10～12時／13～17時

・FAX：06-4792-5821
※裏面申込書をご記入の上、ご送信下さい。

自動撹拌ケトル メトスセミナー

｜お申込書｜

ご希望の**時間に**✓を入れてください。

5/13(火)

□10:30～12:00
□14:00～15:30

TEL：06-4792-5541　　**FAX送信先：06-4792-5821**

ホシザキ京阪　コンサル係　宛

※申込受領メールをお送りいたします。必ずメールアドレスを記載下さい。

E-mail ※必須	
会社名（店舗名） ※必須	
お名前 ※必須	
ご住所 ※必須	〒
電話番号 ※必須	
ホシザキ営業担当	

※ご記入に不備がある場合は、お申込できない場合がございます。

会場：

ホシザキ京阪株式会社
本社ショールーム
大阪市中央区内本町2-2-12

【電車でお越しの場合】
大阪メトロ　谷町線
谷町四丁目駅
３番出口より徒歩8分

※ 駐車場はございません。