

凍結含浸調理法セミナーのご案内

専用調味料TORONと真空包装機を用いた凍結含浸調理

「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「凍結含浸調理法セミナー」を下記の通り開催いたします。

■日 時 平成29年

月	8	9	10	11
日(曜)	26(土)	23(土)	28(土)	25(土)
時	13:00~17:00 (受付開始 12:30)			

◆より深く学んでいただける実技講習をご希望の方は、別途ご相談ください。

■会 場 (有)クリスターコーポレーション とろん研究所

広島県福山市本庄町中1-33-23 サエビル

TEL 084-959-6671 FAX 084-959-6672

■内 容 凍結含浸法の概要・導入法・基本手順解説

■受 講 料 ¥5,000 (当日受付にてお支払いください)

■定 員 10名 (定員になり次第締切)

■主 催 一般社団法人凍結含浸やわらか食を普及する会

■協 賛 (有)クリスターコーポレーション・福山機能食品研究会

■お申込方法 下記申込書にてFAXでお申込みください。



とろん研究所

JR福山駅北口より徒歩20分。
福塩線備後本庄駅より徒歩10分。
駐車場はありません。車でお越しの方は、駅周辺の駐車場をご利用ください。

必ずご記入ください

FAX⇒084-959-6672

年 月 日のセミナー参加申込書

(有)クリスターコーポレーション宛て

申込受付印

社名				担当者	様
住所	(〒)				
TEL		FAX		メール	
参加者名	所属・役職		普及キャンペーン実施中 セミナー参加申込と同時に、TORON3種(MeTORON2、VgTORON3、VgTORONG各1)をご購入の場合は、 2名様迄受講料無料 とさせていただきます。 ご希望の方は☑して、専用注文書にてご注文ください。 <input type="checkbox"/> TORON3種を購入する。		
様					
様					
様					

※お申込み受理後、受付印(右上)押印の上、返信いたしますので、当日ご持参ください。