

普及キャンペーン期間限定【2018.4.16～6.30】

# とろん研究所「凍結含浸法講習」のご案内

## ご希望日に1名でも受講できる！入門編は無料！

「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「凍結含浸法講習」をご希望日に1名様から受講いただけます。

講習名	講習時間	内容	受講料(税抜)
入門編	13:00～16:00	凍結含浸法のしくみと導入法、基本手順解説	<b>無料</b>
実習編 (1泊2日)	【1日目】 13:00～18:00 【2日目】 9:00～15:00	食材の下処理～含浸処理 加熱処理～盛付、総括	¥30,000/人 2人目～¥20,000/人

**開催日：随時ご相談に応じます。受講ご希望日を3候補お示しください。**

- 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
- 人数 どちらも1名様から受講いただけます。
- 対象者 国内の病院・施設・介護食事業関係者
- 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。

**FAX⇒084-959-6672**

講習ご希望日を必ず3候補ご記入ください。

講習日決定の上、申込受付書(本状に受付印押印)をFAXします。

実習編受講料は、当日ご持参又は事前振込(ご請求書をお送りします)

### 普及キャンペーン期間限定【2018.4.16～6.30】 とろん研究所「凍結含浸法講習」申込書

(有)クリスターコーポレーション宛て

申込日 年 月 日

講習名 <input checked="" type="checkbox"/> して ください。	<input type="checkbox"/> 入門編	第1希望日	第2希望日	第3希望日	日曜・祝祭日不可。
	<input type="checkbox"/> 実習編				
社名				担当者	様
住所	(〒 )				
TEL			FAX		
メール	受付印押印欄 講習お申込受けました。【講習日は 年 月 日】				
参加者名		所属・役職			
様					
様					
様					
受付印					