

とろん研究所「凍結含浸法講習」のご案内

ご希望日に1名様でも受講できる！

「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」を下記の通り実施いたします。

| 講習名 | 講習時間 | 内容 | 受講料(税抜) |
|---------------|-------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------|
| 基本編 | 13:00~17:00 | 凍結含浸法の仕組と導入法、基本軟化手順実演解説 | ¥10,000/名 TORON 3種購入で3名迄無料 |
| 実習編 (1泊2日) | 【1日目】13:00~18:00 【2日目】9:00~15:00 | 上記内容+食材の下処理~含浸処理、加熱処理~盛付の実技講習、総括 | ¥30,000/名 TORON 3種購入で3名迄半額 |

開催日は、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

■最小催行数 両コースとも1名様でも実施します。

■対象者 国内の病院・介護施設・給食事業関係者

※TORON 3種 (税込¥48,600) ご購入で基本編無料、実習編半額 (各3名迄)

■お申込方法 下記申込書にてFAXでお申込みください。

FAX⇒084-959-6672

講習日が決定の上、申込受付書(本状に受付印押印)と会場地図をFAXします。

受講料は、当日ご持参ください。初めての方は、まずTORON 3種をご購入の上、

自分で作業してみてから受講されることをお勧めします。ご希望の方は、受講受付書と一緒に専用注文書をFAXします。



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。

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 ☑してください。 | <input type="checkbox"/> 基本編 | 第1希望日 | 第2希望日 | 第3希望日 | 現在ご利用中の方も割引適用します。 <input type="checkbox"/> TORON利用中 (年 月 ~) <input type="checkbox"/> TORON 3種申込みます。 |
| | <input type="checkbox"/> 実習編 | | | | |
| 社名 | | | | | |
| 所在地 | | | | | |
| TEL | | | MAIL | | |
| FAX | | | | | |
| 参加者名 | 所属・役職 | | 受付印押印欄 講習お申込み受付ました。【講習日は 年 月 日】 受付印 | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |