

# 凍結含浸調理導入 チャレンジキャンペーン

期間:2021年3月31日まで

凍結含浸法は日々進化しています。  
 例えば  
 真空袋で含浸処理⇒袋を使わずに含浸できます。  
 肉・魚のネツキ感⇒ネツキ解消の新手順  
 酸味や苦み⇒雑味解消の新手順  
**この機会にぜひ導入をご検討ください。**

**特典1** TORON3種セット(通常価格 税抜¥45,000)  
 ⇒**キャンペーン特価 税抜¥30,000(初回限定)**

**特典2** 期間中、**実技講習2日コース(初日3h、2日目3h)1回無料**

◆場所:とろん研究所又は貴施設訪問 ◆日時:日程調整の上決定  
 とろん研究所での講習=人数3名まで  
 訪問講習の場合=人数不問、講師の旅費(交通費・宿泊費)は別途申し受けます。

ご希望の方は、下記にご記入の上、FAXでお申し込みください。

申込書		申込日	年	月	日
(有)クリスターコーポレーション宛 (FAX: 084-959-6672)					
TORON3種セット	1セット(キャンペーン特価税抜¥30,000)				
実技講習 (いずれかに☑)	<input type="checkbox"/> とろん研究所講習	<input type="checkbox"/> 訪問講習	を申し込みます。		
講習希望日 (土・日でも可)	第1希望日	第2希望	第3希望		
	月 日～ 日	月 日～ 日	月 日～ 日		
お申込者 (お届け先)	(おところ) 〒				
	(おなまえ)				
	(TEL)	(FAX)			
	(メール)				

お問い合わせは、クリスターコーポレーションまで。

TEL:084-959-6671 FAX:084-959-6672 メール: [info@christar.jp](mailto:info@christar.jp)