



ラショナルのスチームコンベクションとバリオで調理した料理を、  
エフ・エム・アイのマルチフレッシュで急速冷却・再加熱。  
世界最高品質のシステムを使った、驚きの調理方法がコラボで実現！



シュウマイ



スチーム野菜



焼サバ



照り焼きチキン



唐揚げ



ライス



ソース焼きそば



肉じゃが

※メニューの一例です。内容は変更になる場合がございます。ご了承下さいませ。

ライブイベントでは「時短」「効率化」「調理クオリティの安定」を実現するため  
「厨房での前日仕込みから冷却・再加熱提供までの調理工程を再現」  
「自動調理システムを使って誰でも素早く・均一に を実現」  
「調理スタッフの労働改善に有効な料理システムを構築」  
など、宿泊需要の増加に伴う、キッチンのお悩みを解決する方法をご提案致します。  
お気軽にご参加ください。



スチコン、バリオで  
前日調理



マルチフレッシュで  
急速冷却



## イベント詳細

●日程 11月11日(火) ●時間 14時30分～16時30分

●会場 株式会社ヤブシタ1Fキッチンスタジオ

# ラショナル・FMI 実演イベント

【FAX または Mail にてお申込みください】

宛先：株式会社ヤブシタ

FAX : 0285-38-2554

Mail : otoiawase@yabushita.biz

貴社名	
ご住所	
TEL	
Mail	
ご氏名	
ご参加人数	

●開催日 11月11日（月）

●時 間 14時30分～16時30分

●場 所 株式会社ヤブシタ 1F キッチンスタジオ

●住 所 〒323-0052 栃木県小山市下河原田 954  
県南市場内