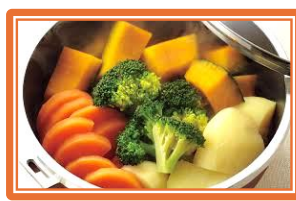




ラショナルのスチームコンベクションとバリオで調理した料理を、エフ・エム・アイのマルチフレッシュで急速冷却・再加熱。世界最高品質のシステムを使った、驚きの調理方法がコラボで実現！



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

翌日タイマー再加熱で
朝食提供



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