

～新調理セミナー～

## 嚙下食とクックチルの活用

### 人手不足解消の切り札となるのか？

近年において、病院や老人保健施設での人手不足は深刻な問題となっております。365日3食休まず常に食事を作り提供し続ける過酷な調理現場での、人手不足解消の切り札として今「クックチル」「ニュークックチル」というキーワードが注目されています。

今回のセミナーではクックチル導入によるメリットや、実際の現場で起こった問題点について生の声をお伝え致します。当日は、クックチル食材を用い、嚙下食に展開する実演を行います。また、再加熱後のクックチル食材および嚙下食の試食を通じて、よりクックチル及びニュークックチルに対する理解を深めていただける内容にしています。皆様が現在抱えられている厨房の課題の解決や、より生産性の高い調理システムの実現へ、ご参考にしていただければ幸いです。

皆様の問題解決の糸口が見つかるセミナーになるよう準備しております。  
心より、皆様のお越しをお待ち申し上げます。

**日時** 平成30年1月10日(水) 13:30～15:30(※予定)

**場所** 大阪ガス ハグミュージアム(下記地図参照)

**講師** ニュートリー株式会社 嚙下チーム 管理栄養士 多田未来  
服部工業株式会社 管理栄養士 笥 智美

**参加費** 無料

#### アクセス



電車でお越しの場合

- ・大阪市営地下鉄・長堀鶴見緑地線  
「ドーム前千代崎」駅下車①番出口より徒歩3分
- ・阪神なんば線  
「ドーム前」駅下車②番出口より徒歩2分
- ・JR環状線  
「大正」駅下車正面の信号渡り右へ徒歩7分

ハグミュージアムに駐車場はございません。  
車でお越しの場合は近隣のホームセンター・ショッピングモールへの駐車をお願いします。(有料)

ハグミュージアムホームページ

<http://www.osakagas.co.jp/company/efforts/hugmuseum/>

## スケジュールと内容

---

13:00~13:30	受付
13:30~13:40	ご挨拶・会社案内
13:40~14:30	クックチル手法について説明(座学) 50分
14:30~14:40	休憩 10分
14:40~15:30	嚙下食調理実演 50分
15:30~16:00	試食および質疑応答 皆様が現在抱えている問題などのご質問にお答えします。

### 1/10 開催分 参加申込書

所属名	
住所	
参加者名/役職名	/
参加者名/役職名	/
参加者名/役職名	/
ご連絡先電話番号	

締め切り：2017年12月20日（水曜日）

定員 20名様（定員になり次第締め切らせて頂きます）

ファックス送り先 服部工業株式会社

0120-842-860