

主催：コメットカトウ株式会社・サラヤ株式会社

～作業効率化と人手不足解消に向けて～

新調理×新冷凍 事業運営の課題解決セミナー

このたび、人手不足や業務過多といった現場課題の解決に向け、調理・包装・冷凍の実演を通じて、業務の省力化・効率化を実現する機器の活用法をご紹介しますセミナーを開催いたします。皆さまのご参加を心よりお待ちしております。

セミナー概要

2025年10月10日 金

定員 30名
参加費 無料

時間：13:30～16:30（13:00より受付開始）

会場：ハグミュージアム5F ハグホール
大阪府大阪市西区千代崎3丁目南2番59

主催：コメットカトウ株式会社 サラヤ株式会社

定員：30名 参加費：無料

※ 定員となり次第、締め切らせていただきます。

※ お申し込みは1社3名様までとさせていただきます。

※ 申込み方法、会場へのアクセスについては裏面をご確認ください。

セミナープログラム ※講演時間、終了時間が前後する場合がございます。予め、ご了承ください。

13:30～13:50 スチコンを活用した省力化と人手不足解消法のご提案
【コメットカトウ株式会社】

スチーム
コンベクションオープン



13:50～14:10 冷凍×調理で新たな活用方法について
【サラヤ株式会社】

真空脱気包装機
シュットマン



液体急速凍結機
ラピッドフリーザー



14:10～14:20 休憩

14:20～16:20 調理実演

実演メニュー



チキンのトマトソース煮



ミックスグラタン



ブラウニー(オレンジコンポート添え)

16:20～16:30 大阪ガスからのご案内

お申し込み方法

本セミナーへのお申し込みは右のQRコードをスマートフォンにて読み込んでいただくもしくは、下記URLより必要事項の入力の上、ご登録いただきますようお願い申し上げます。

申込フォーム：<https://forms.gle/qrtyHKphGbDWrL3dA>

<お申し込みに関するお問い合わせ>

サラヤ株式会社 コールドチェーン事業推進本部

問い合わせ先: saraya-fss@saraya.com 担当:佐藤



登録フォームはこちらから

会場のご案内

hu:g MUSEUM
ハグミュージアム

業務用厨房フロア 5F

〒550-0023 大阪市西区千代崎3丁目南2番59号

交通アクセス

電車をご利用の場合

- ・大阪メトロ 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3分
- ・JR大阪環状線「大正」駅 下車 正面の信号を渡り右へ徒歩7分

バスをご利用の場合

- 大阪シティバス
- ・野田阪神前、鶴町四丁目、地下鉄住之江公園方面から「ドーム前千代崎」バス停下車徒歩3分
- ・なんば、天保山方面から「大正橋」バス停下車徒歩5分



サラヤ株式会社

〒546-0013

大阪市東住吉区湯里2-2-8

<https://www.saraya.com/>