



参加者募集！

凍結含浸法とは、見た目はそのままの超やわらか介護食を自施設の厨房で作れる画期的調理法です。今回初めて、施設経営者の方を対象とした講座「**経営面から見た凍結含浸法導入のメリット**」を企画しました。会場では、実際に提供中のやわらか食をご試食いただけます。

また、平行プログラムで調理担当者の方を対象とした「**凍結含浸調理の基本手順実演講座**」も準備しておりますので、経営者様と調理担当者様の**2名**でご参加ください。

プログラム (2日とも内容は同じです) 受付開始=11:30、終了予定=16:00

時	A会場 (経営者様対象)	B会場 (調理担当者様対象)
12:00~	(A・B合同) 凍結含浸食試食会・施設見学	
13:00~	(A・B合同) 【演題】 凍結含浸法とは 講師: 広島県立総合技術研究所食品工業技術センター 主任研究員 柴田賢哉氏	
14:00~	【演題】 経営面から見た凍結含浸法導入のメリット 講師 社会福祉法人神聖会 特別養護老人ホーム アンスリール 施設長 石橋 伸彦 氏	【演題】 凍結含浸調理の基本手順 講師 社会福祉法人神聖会 特別養護老人ホーム アンスリール 管理栄養士 鈴木 恵美 氏 (凍結含浸やわらか食を普及する会特別認定講師)
15:00~	(A・B合同) 協賛会社による凍結含浸導入に役立つ情報等	
15:40~	(A・B合同) 質疑応答	

【演題】は仮題です。

【定員】 両日とも **2名×20組**

【参加費】 おひとり様 **¥3,000** (当日会場受付にてお支払いください。)

【申込方法】 裏面に必要事項をご記入の上、FAXにてお申込みください。

FAX⇒084-928-2831 (有)クリスターコーポレーション宛て

【締切日】 8月31日。但し定員になり次第締切とさせていただきます

【問合せ先】 (有)クリスターコーポレーション TEL 084-928-2830 担当: 豊田

【主催者】 一般社団法人 凍結含浸やわらか食を普及する会

【後援】 社会福祉法人神聖会、東京大学GLAFS、「バリアフリー食”凍結含浸”」ワークショップ

【協賛】 ベストフードサービス(株)、(株)TOSEI、(有)クリスターコーポレーション

FAX申込書



084-928-2831

(有)クリスターコーポレーション 豊田宛て

下記の通り申し込みます。

参加セミナー ご希望日に☑してください。	<input type="checkbox"/> 10月1日(木)	<input type="checkbox"/> 10月2日(金)
フリガナ 貴院・貴施設名		
ご担当者	(所属)	(お名前)
所在地	〒	
TEL		
FAX		
E-mail		
フリガナ 参加者 2名でお申込みください	役職	お名前

より充実したセミナーとするために事前アンケートにご協力ください。

Q1 業務用真空包装機はお持ちですか？

ある (メーカー: _____ 機種: _____) ない

Q2 真空調理は導入していますか？

はい いいえ

Q3 いいえとお答えの方、よろしかったら理由をお聞かせください。

Q4 今回ご参加のきっかけは？

Q5 「特にここが知りたい」という点があればお聞かせください。

会場ご案内マップ



交通アクセス

**ちばレインボーバス
白井車庫より徒歩1分**

新京成電鉄 鎌ヶ谷大仏駅より
ちばレインボーバス 白井車庫行き

北総開発鉄道 白井駅南口より
ちばレインボーバス 白井車庫行き

ご記入いただきました個人情報等は、弊社にて厳重に管理致します。

