



衛生管理 × 省力化

理想の厨房にステップアップ



業務用冷凍・冷蔵庫 / 製氷機 / 食器洗浄機 / リーチインショーケース / オープンショーケース / スチームコンベクション
オープン / プラストチャー / ショックフリーザー / 真空包装機 / 電解次亜水生成装置 / プレハブ冷蔵庫・冷凍庫 / ディス
ペンサー / パッケージエアコン / 店舗・厨房トータルソリューション /

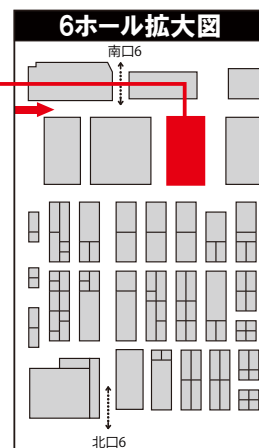
他にも当社新製品を多数展示して皆様のご来場を心よりお待ちしております。



- 外食・宿泊・レジャー業界に向けた商談専門展
#48 **国際ホテル・レストランショー**
HOTERES JAPAN
- 給食・宅配サービス業界に向けた商談専門展
#41 **フード・ケータリングショー**
- セントラルキッチンを含む総合厨房・フードサービス機器の商談専門展
#20 **厨房設備機器展**

大和冷機工業出展ブース
6ホール 6-A25

【会期】2020年2月18日(火)～2月21日(金)
【時間】10:00～17:00(最終日のみ16:30終了)
【会場】幕張メッセ 国際展示場1～8ホール
【当社ブース】6ホール(ブースNo.) 6-A25



※本状は招待状ではありません。招待状が必要な方は弊社担当までお気軽にお申し付けください。

【アクセス】

- JR 京葉線 - 海浜幕張駅 (東京駅から約30分、蘇我駅から約12分) から徒歩約5分
- JR 総武線・京成線 - 幕張本郷駅 (秋葉原駅から約40分) から「幕張メッセ中央」行きバスで、約17分



調理実演コーナー 省力化、生産性の向上を実現。

最新の調理機器を使った美味しいメニューをご紹介します

1. メインステージ



調理実演講師
さえき あつし
佐伯篤志氏
マルシエマシナリー株式会社
取締役 総料理長

実演スケジュール

11:00 / 13:00 / 15:00

メニュー

かぼすブリの
西京味噌づけ焼き



「米の恵みポーク」の
柔らか角煮



大分米とどんこ
椎茸のおかゆ



人作り、
美味しさ作り、
仕組み作り。

2. スイーツコーナー



大分の食材を
ふんだんに使った
スイーツをご試食
いただけます。

試食配布予定

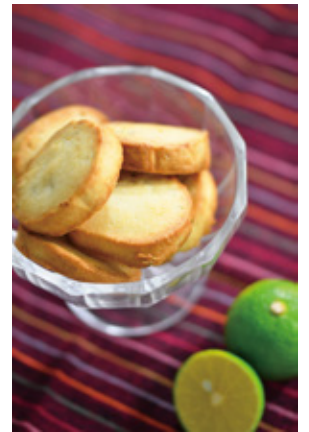
11:30 / 13:30 / 15:30

メニュー

かぼすとヨーグルトの
二層ゼリー



かぼすのサブレ



他にも大分県産 甘太くん（さつまいも）を使った
スイートポテト、なめらか濃厚プリンなどをご用意。

特注ショーケースコーナー

お客様のニーズにお応えする特注ショーケース、展示会で多数展示。仕様をご相談ください。

