

～コンサル室のご紹介～

ホシザキ中国株式会社



ホシザキのコンサル室ってなに？

全国ネットワークで
情報共有



■コンサル室人員
ホシザキ中国(株)・・・10名
全国・・・約110名

「食」に関わる
専門スタッフ



■保有資格
管理栄養士、栄養士、調理師、サブセーフ、HACCPコーディネーター、
デリカアドバイザー、凍結含浸法認定講師、食品表示診断士、
六次産業プロデューサー、食品衛生管理者、食品衛生監視員、
フードスペシャリストetc.

**厨房内のお悩みに対し、調理や衛生管理に詳しい専門のスタッフが
解決策のご提案・業務改善のお手伝いをさせていただきます**

コンサル室のお仕事

ソフトビジネスの強化 ソリューション提案により新たな価値を生み出します

調理デモ・セミナー



衛生管理のご提案



導入後のフォロー・勉強会



【コンサル室対応業務】

- 調理セミナーの実施
- 調理デモの実施
- 導入後のフォロー・勉強会
- メニュー・レシピのご提案
- 衛生管理のご提案

ご提案事例 ～メニュー提案～

お客様のご要望に応じたメニューをご提案しております。

1/1 (10段) ホテルパンレシピ

スチームモード ホットエアモード コンビモード

茶碗蒸し

合計加熱調理時間 約 25 分

[1人分: 103kcal / 食塩相当量: 1.5 g]

スチコンで繊細な蒸し物もお手軽に。なめらかな口当たりの美しい茶碗蒸しです。



材料 (75人分)

<材料a>

かまぼこ (幅8mmの薄切り) 75枚

鶏ささみ (一口大に切る) 630g

分量

75人分
(直径7.8cm×高さ9.5cm、容量210cc
フタつき茶碗蒸し容器 75個分)

設定

設定	モード	水蒸気量	時間
1	スチーム	—	25分

下ごしらえ

- ・鶏ささみは薄口しょうゆで下味をつける。
- ・むき海老は酒を振る。
- ・<材料b>はボールでよく混ぜ合わせ、ザルでこす。

作り方

1. 茶碗蒸しの器に<材料a>を入れて (※卵液) 4
2. 【設定1】で予熱後、1を2・4・6・8・10段目
3. 三ツ葉をのせる。

1/1 (6段) ホテルパンレシピ

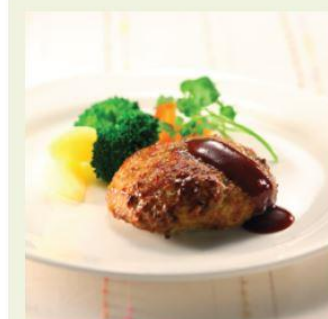
スチームモード ホットエアモード コンビモード

ハンバーグ

合計加熱調理時間 約 分

[1人分: 446kcal / 食塩相当量: 2.9 g]

柔らかく、そしてジューシーな仕上がりに。表面こんがり、中ふっくらと！



材料 (36人分)

タマネギ (みじん切り) 1800g

サラダ油 (みじん切り) 大さじ3

<材料a>

合びき肉 3600g

卵 9個分

パン粉 900g

牛乳 660cc

塩 大さじ1・

こしょう 少々

ナツメグ 少々

分量

36人分

テフロン加工ホテルパン1分の1 25mm 3枚分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	コンビ	40%	—	200℃	標準

※芯温75度、芯温到達後の保温時間1分。(芯温設定の加熱時間は素材の大きさなどにより異なります。)

下ごしらえ

- ・タマネギはサラダ油で炒めて、粗熱を取る。

作り方

1. ボールにタマネギ、<材料a>を入れ、粘りが出るまでよく混
2. 1のたねを36等分しハンバーグ状に形成して、冷蔵庫で休ませ
3. 25mmのテフロン加工ホテルパン3枚に2のたねを並べて【設
4. 鍋に3から出た脂、ケチャップ、ソースを入れて煮詰める。
5. 器に3を盛り、4のソースをかける。

2/3ホテルパンタイプ

スチームモード ホットエアモード コンビモード

サバの味噌煮

合計加熱調理時間 約 20 分

[1人分: 254kcal / 食塩相当量: 2.0 g]

こっくりと深い味わいに。スチームでサバの生臭さを消し、味噌の風味を引き立てます。



材料 (12人分 [1人分1切れ])

サバ (1切れ: 80g) (切れ目を入れる) 12切れ

<材料a>

味噌 120g

砂糖 30g

本みりん 70cc

日本酒 70cc

濃口しょうゆ 30cc

水 150cc

長ネギ: 青い部分 4本分

ショウガ (薄切り) 30g

小松菜 (茹でて長さ4cmに切る) 120g

白髪ネギ 40g

※掲載レシピはクックエプリオ専用のものとなります。

分量

12人分 [1人分1切れ]

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	コンビ	100%	20分	160℃

下ごしらえ

- ・サバは熱湯をふりかけ、霜降りする。
- ・<材料a>はボールでよく混ぜ合わせる。

作り方

1. 40mmのホテルパン1枚にサバ、<材料a>を入れ、長ネギ、ショウガをのせ、クッキングペーパーで落としフタをして【設定1】で予熱後、加熱する。
2. 器に盛り、小松菜、白髪ネギを添える。



ご提案事例 ～セミナー・講習会の実施～

各地でさまざまな調理セミナーを開催しています



飲食店のみなさまへ **HOSHIZAKI**

飲食店経営戦略セミナー開催

繁忙期である忘年会シーズンへの準備も始まっているかと思いますが、慢性的な人手不足や多様化する消費者ニーズへの対応など、様々な課題を抱えながら、目標を達成することは容易ではありません。そこで今回は、様々な要素を徹底分析し予約を獲得するためにできることなど独自のデータなどを使って解説したり、忘年会シーズンを乗り切るための時短調理などについての飲食店経営戦略セミナーを開催します。
この機会に見非、お悩み解決の1つとしてお越しください！！

参加無料 定員24名

開催日時 2019年10月24日(木)
14:00～16:00 (受付:13:30～)

会場 ホシザキ中国(株) 本社1階
広島市中区土橋町1-13
【アクセス】広電土橋駅より徒歩4分
広電本川町駅より徒歩6分

プログラム内容

第1部 14:00～15:00	忘年会対策セミナー 慢性的な人手不足、多様化する消費者ニーズへの対応等、今後さらなる変化が求められる令和元年。忘年会売上最大化に向けた様々なデータと店舗事例についてお話しします。
第2部 15:00～16:00	忘年会シーズンを乗り切るトレンド時短調理実演 仕込み時間の活用～ピークタイムまで ～Menu～ ローストビーフ / 鶏ハムなど

・真空調理
・混流調理
・仕込みと調理の時短法

次の申込み欄に必要事項をご記入のうえ、FAX願います。 **FAX / 082-293-0695**
※定員に次の次第、締め切ります。ご参加いただけない場合は、ご連絡いたします。

企業名・店名	出席人数
住所	TEL

ホシザキ中国株式会社

新調理システム セミナーご案内

**2018年9月11日(火)
10時30分～14時30分**

現在の給食業界は深刻な人手不足です。また、食材の高騰や社会保障制度の改定、HACCP義務化への対応など、課題が山積みです。しかし、従来の給食システムでは解決が困難となっています。

そこで！このセミナーで

次世代型厨房システム のご提案！

得られるものとして、

人員や食材費の削減 味や仕上がりの標準化 他の病院・施設の差別化

今後新たな給食経営について考えてみませんか？

調理セミナー
テーマ
(一覧)

- ・新調理システムセミナー
- ・アレルギー食セミナー
- ・シェフによるセミナー

- ・メニュー提案セミナー
- ・高齢者食セミナー
- ・業種別セミナー

- ・飲食店経営戦略セミナー
- ・六次産業セミナー
- ・他社コラボセミナー

・・・等

ご提案事例 ～衛生管理提案～

電解水を活用した衛生管理のご提案をしています

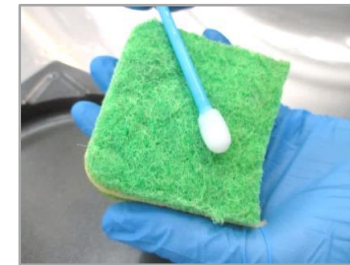
衛生管理セミナー

衛生管理の基礎知識や電解水の効果・公的評価・使用方法を実演を交えてご説明いたします



菌検査の実施

洗浄・清掃、殺菌・除菌において通常の洗浄・除菌方法による状態と電解水を用いた場合の効果を拭き取り検査により数値化してご報告いたします



	検査項目 検査箇所名	一般細菌数	大腸菌群(数)	黄色ブドウ球菌
1	スポンジ(器具/洗浄前)	3,400,000	580,000	陰性
2	スポンジ(食器/洗浄前)	100,000	5,500	陰性
3	スポンジ(すし/洗浄前)	942,400	50	陰性
4	スポンジ(器具/洗浄後)	12,400	3,000	陰性
5	スポンジ(食器/洗浄後)	35,200	300	陰性
6	スポンジ(すし/洗浄後)	570	陰性	陰性

導入後も安心のアフターフォロー

正しく効果的にご使用いただけるよう専門スタッフが現場に伺います



**衛生管理専門の社員による
導入後も安心のアフターフォロー体制**