

「朝早くからの勤務が負担…」  
「求人を出しても人が集まらない…」  
そんな医療・福祉施設様の厨房のお悩みを、  
最新のシステムが解決します！

朝5時出勤が  
7時に！？



働きやすい  
厨房で求人力  
UP！

実際に実機の見学・ご試食してみませんか！？  
機器やクックチルの詳細は裏面に！

日時

2026 6/22 (月)  
14:00～15:00

会場

ホシザキ中国松江営業所  
島根県松江市嫁島町15-14

参加費

無料

注意事項

- ・ 駐車場（別途ご案内させていただきます。）
- ・ 会場の都合上、最大10名様までとさせていただきます。

お申し込み方法

右のコードもしくは下記  
担当者までご連絡ください

受付：岡政（おかまさ）  
電話番号：080-6233-3168



もっとかしこい厨房運営

株式会社  
アリオマ エンタープライズ



## 再加熱キャビネットとは

チルド（冷蔵）状態のお食事を、器に盛り付けたままセットし、食事の時間に合わせて自動で温め直してくれる専用の厨房機器です。事前に盛り付けができるため、早朝出勤を減らしたり、作業負担を分散（平準化）させたりすることができます。

人手不足時代に必須となりつつある最新機器を実際に見てみませんか？

## ご試食頂くクックチル食材



常食に加えて、ソフト食・ミキサー食・ゼリー食までお届けしてる株式会社ナリコマエンタープライズです。

今回はホシザキ様の再加熱キャビネットを使用させて頂き、実際にご試食頂けることになりました！ぜひ一度ご試食ください！

# ぜひお気軽にご参加下さい！

主催：株式会社ナリコマエンタープライズ

営業所所在地 / 〒683-0064

鳥取県米子市道笑町2-218-1 はりまビル6-A

担当者 / 中四国支店営業 岡政

お問い合わせ / 080-6233-3168

セミナー公開中！

今後のオンラインセミナーやクックチル導入事例など多数掲載！ぜひ一度ご覧ください

