

今年の見どころ!

涼しいガス厨房機器

すず ちゅう
「涼厨®」



快適な厨房環境を実現する「涼厨」シリーズ。ますますスタンダード化が進む「涼厨」の新商品や最新事例をご紹介します。



タニコウ
 涼厨スチコン
 TSC0-616BCR



マルゼン
 涼厨スチコン
 SSC6C-06DCNU



マルゼン
 涼厨寸胴レンジ
 MLO-067C



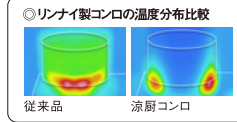
服部工業
 涼厨回転釜
 HTK-140



高効率
 (ランニングコスト40%削減)

涼厨コンロ(立消え安全装置付き)

コンロの構造を改良し排気熱や火災及び五徳からの輻射熱を低減



リンナイ
 涼厨コンロ
 RSB-S206N



立消え安全装置付き

オサキ
 涼厨コンロ
 OZ60KLR



立消え安全装置付き

建厨
 涼厨コンロ
 KEG-6



立消え安全装置付き

安全性に優れたコンロ!
立消え安全装置付きコンロ

吹きこぼれ等により炎が消えた場合でも自動でガスをストップさせる立消え安全装置付き。



立消え安全装置

リンナイ
 RSB-10T



温度調節機能
 OFFタイマー機能付き

コメットカトウ
 DX2-960T



和食・洋食の一流の料理人が登場

プロの調理実演 & 試食

11月10日(火)

「しら河」
和食 高田和幸氏
 Kazuyuki Takata



①11:00～
 ②14:00～
 しら河グループ総料理長。平成16年愛知県優秀技能者筆頭の名工受賞、平成22年厚生労働大臣賞受賞(業務功労賞)など、数々の受賞経歴を持つ。

「名古屋観光ホテル」
洋食 平松一哉氏
 Kazuya Hiramatsu



世界料理オリンピック日本代表
 ①13:00～
 名古屋観光ホテルにて、28年間腕を振るう調理師部長。2010年アイディア料理コンテスト名古屋商工会議所会頭賞受賞。

「COCORO CAFE」
洋食 中村有吾氏
 Yugo Nakamura



①11:00～
 ②14:00～
 一宮市千秋町にてCO COR OCAFEを経営。2011・2012年モ-1グランプリ金賞受賞、2012年東海北陸自動車道沿線ご当地グルメ大使選出。

「名古屋東急ホテル」
洋食 玉井邦弘氏
 Kunihiro Tamai



①13:00～
 2003年東海3県調理師大会 料理コンクール OCAFEを経営。2012年愛知県知事賞、2012年愛知県名古屋市長賞、2012年愛知県市長賞をはじめ、数々の賞を受賞。

「とりま」
和食 梶野剛弘氏
 Takehiro Kajino



①11:00～
 ②14:00～
 名古屋の丸の内三丁目、昔は京町通りと呼ばれた街角で、情緒溢れる古い竹まいと共に名古屋名物「名古屋コーチン」にこだわりを持つ創業80年の老舗料理屋「とりま」のオーナーシェフ。

「ウスティンゴヤキャッスル」
洋食 鈴木直也氏
 Naoya Suzuki



①13:00～
 ウスティンゴヤキャッスルメインディング「CROWN」料理長を務め、第14回調理師大会料理コンクール東海地区局長賞、第15回調理師愛知万博料理コンクール愛知県知事賞、第23回料理コンクール名古屋市長賞を受賞。

世界料理オリンピックは4年に1度ドイツで開催される西洋料理を極める最高峰の競技大会。

2016年世界料理オリンピック日本代表による味の競演。

ガスチームコンベクションオープン調理実演 & 試食

ガスチームコンベクションオープンは多様な調理ができる万能調理機。豊富なバリエーションメニューや活用方法をご紹介します。



11月10日(火)
 スチコンセミナー
 ①12:00～ ②15:00～
 (株)コメットカトウ
 上原明美氏



11月11日(水)
 スチコンセミナー
 ①12:00～ ②15:00～
 (株)マルゼン
 西岡忠昭氏



11月12日(木)
 スチコンセミナー
 ①12:00～ ②15:00～
 タニコウ(株)
 大津博信氏

会場ご案内図

名古屋市中小企業振興会館(吹上ホール)
 名古屋市千種区吹上2-6-3
 地下鉄桜通線「吹上」駅下車5番出口より徒歩5分



招待状をご希望の方は、下記お問合せ先までお電話かE-mailにてご連絡ください。

「お問合せ先」

TEL 052-661-9044 FAX 052-661-9049

東邦ガス 業務用ガス機器ショールーム

| 営業時間 9時30分～17時 |

E-mail chubo-sr@tohogas.co.jp

