

【地産地消・調理効率化・食品加工セミナー】

日時・場所：①2017年6月13日（火） ホシザキ北信越（株） 本社5F会議室 13:15～16:30
②2017年6月14日（水） ホシザキ北信越（株） 富山テストキッチン 11:00～15:00
③2017年6月15日（木） ホシザキ北信越（株） 新潟テストキッチン 13:15～16:30

主 催：ホシザキ北信越(株)
講 師：山際食彩工房 山際博美シェフ
内 容：地産品の加工・保存、調理の効率化についての講義・実演



本社でのセミナーの様子



富山テストキッチンでのセミナーの様子



新潟テストキッチンでのセミナーの様子



地産品を加工した品々



山際食彩工房で作成している
お惣菜を使用したお弁当

内容

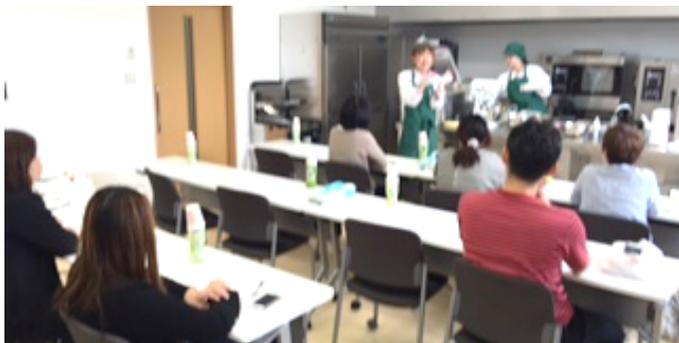
山際シェフより、工房で実際に行っている野菜の加工・保存(パーツアッセンブル)についてや、更にスチコンでの再加熱調理について講義・実演。

コンサルコメント：

山際シェフの仕事効率を上げるための工夫など、経営者としての考えや、シェフとしての考えなど、大変参考になった。

『富山スイーツセミナー』

日時 : 2016年6月30日(木) PM14:00~16:00
場所 : ホシザキ北信越(株) 富山テストキッチン
内容 : 地元の食材を使ったスイーツ 機械の有効活用について
客先 : 病院、レストラン、カフェ、仕出し等 5組 7名



*富山のこだわりの食材
米・米粉・昆布・あなん谷うすくしょうゆ

北信越は米所が多く、富山県は昆布消費量が日本NO1
立山から湧き出るきれいな水、現地で作っているしょうゆを使用

スチコンで10時間加熱した甘酒

←この甘酒をもとにスイーツを作る



りんごの甘酒コンポート



白花豆で作った白あん



昆布入り大福



甘酒ととろろ昆布の吸い物
甘酒をペースト状にして昆布だし、
うすくしょうゆで味付け



米粉のロールケーキ
生地には刻み昆布を練りこみ、中
身は白餡と甘酒を合わせたもの



【六次加工セミナー】

日時：2017年2月28日（火）

13：00～15：00

場所：ホシザキ北信越（株） 富山テストキッチン

テーマ：食品の保存について

～食品保存から見る安全性の確保～

メニュー

- ・ねぎ味噌
- ・ジンジャーシロップ
- ・ゆかりピクルス
- ・浅漬け



内容

農産物加工品を安全に保存するには、微生物の抑制が不可欠である。その抑制法には『温度コントロール』『pHコントロール』『水分コントロール』の3つがあり、そのコントロール法をそれぞれに活かしたメニューで調理実演を行った。



お客様の反応

砂糖の脱水効果とコンビモード0%調理で水分活性値を下げた『ジンジャーシロップ』や“ゆかり”の塩分と色素、酢でpH値を下げた『ピクルス』が見た目も美しく好評だった。

また、調理実演前の座学では『色々勉強になった』『わかりやすかった』とアンケートに記載が有り“賞味期限の延長”が興味を惹いた様子。



ゆかりピクルス
&
浅漬け



ジンジャー
シロップ



ねぎ味噌



生姜チップ