

2026
4/17 Fri
 14:00-16:00

北陸初開催！

再加熱ワゴン

クック~~ク~~チル運営セミナー

先着20名様限定

無料試食あり



14:00-14:30

ナリコマエンタープライズ

近年需要が高まっているクックチル商品のメリットをご説明させていただきます。

14:30-15:00

エレクトー

再加熱ワゴンの特長や導入のメリットなどを実機を实际用いながらご説明させていただきます。

15:00-15:15

信濃化学工業

再加熱機器使用に適した新素材食器の特性や効率化につながる便利な機能などお話しいたします。

15:15-16:00

盛付・実演・試食会

実際に、機械・食器を使い再加熱をしたクックチル食材をお召し上がり頂きます。



現地会場：Minn金沢イベントスペース（石川県金沢市上堤町2-28）



病院・福祉施設さまの厨房運営課題を解決へと導く

ナリコマのトータルコンサルティング

ナリコマは創業以来、医療介護福祉業界に30年以上お食事を提供して参りました。
そのノウハウを活かし、人材不足課題に対して、
ニュークックチルをはじめとした各種ソリューションを提供しております。



人材不足解消



おいしく
良質なお食事



充実の
アフターフォロー



厨房収支改善



普通食と同献立・同価格 **3**種の嚥下食



普通食



ミキサー食



ゼリー食



ソフト食

現在委託の皆さまへのご提案

- ✓ 厨房運営のコスト削減
- ✓ 人員確保のお手伝い（広告など）
- ✓ 厨房に必要な帳簿類は弊社システムで解決
- ✓ 定期訪問などアフターサポートも万全

現在直営の皆さまへのご提案

- ✓ 高品質なクックチル食材をお届け
- ✓ 下処理・加工が不要のため少人数で運用可能！
- ✓ 普通食と同献立/価格で3種の介護食をご用意
- ✓ 365日サイクルで季節感のある食事内容

セミナーお申し込み方法

▶ セミナー専用Webページからお申し込み

右のQRコードを読み込む、もしくは下記のURLを直接入力後、
セミナー情報ページへアクセスし、必要事項をご入力の上お申し込みください。
https://www.narikoma-group.co.jp/seminar/detail27026.html?post_id=27026

こちらから
お申し込み
いただけます



▶ FAXからお申し込み【FAX：076-255-3820】

下記のお申し込み情報をご記入後、上記FAX番号宛にお申し込みください。

再加熱ワゴン×クックチル運営セミナー

参加方法	現地会場 :Minn金沢イベントスペース（石川県金沢市上堤町2-28）				
法人名			施設名		
氏名		部署		役職	
電話番号		E-mail		参加人数	名
住所	〒 -				

●会場には限りがあります。試食会場の定員は20名迄とし、先着順とさせていただきます。●お申込み完了後、受付完了の返信メールが届きます。届かない場合はメールアドレスが誤っている可能性がございますので、再度お申込みをお願いいたします。迷惑メールフォルダ等に入る場合もございますので、そちらも併せてご確認ください。【個人情報の取り扱いについて】お預かりした個人情報（氏名・電話番号・メールアドレス等）は、セミナーに関するご連絡、当社サービスのご案内、メールマガジンの送付・発信等に利用いたします。また、お預かりした個人情報は、セミナー共催先であるエレクトラ株式会社・信濃化学工業株式会社様へ提供いたします。予め同意の上、ご記入ください。個人情報の取り扱いに関するお問い合わせは、弊社担当の後藤までご連絡ください。