

～ 厨房運営のお悩みを解決致します ～

【現地対面セミナー】

ユニット完結

でのお食事提供の新たなご提案

ユニット完結をニュークックチルで運営

2026年
5月12日(火)

参加無料

14:00

16:00



【会場】 東邦ガス プロ厨房オイシス / 〒455-0018 愛知県名古屋市港区港明2丁目3番1号

厨房からの食事提供をユニットに変えたい。
メリットは大きいですが、導入にはいくつか乗り越えないといけない壁があります。

ユニット完結運営とは何か？ 何がハードルで、どんな準備が必要なのか？

第一部

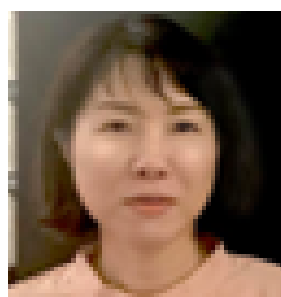
ユニット完結での
食事提供のご提案



(株)ナリコマエンタープライズ
小栢 貴史

第二部

再加熱ワゴン「マルチサーブ」の
ご紹介



ERECTA株式会社
管理栄養士 / 大原 和美 様

第三部

ニュークックチル専用食器について



信濃化学工業株式会社
主任 / 佐々木 善央 様

第四部

ご試食会・質疑応答

ERECTA

shinca 信濃化学工業(株)

株式会社 ナリコマ エンタープライズ

お問い合わせ

株式会社ナリコマエンタープライズ

名古屋営業所 TEL 052-462-8122

営業担当：小栢 TEL 080-6162-4856

お申込みは裏面へ▶▶▶

【ERECTA × 信濃化学 × ナリコマ】

第一部

ユニット完結での食事提供のご提案 / (株) ナリコマエンタープライズ

- 盛り付け実演 (10名分のお食事の盛り付けを行います)
※この業務が介護職員様の負担増になります。
- 食事提供の方法を変える必要性
- クックチル食材のご案内・事例紹介
※ユニット完結までの運営変更の道のりをご紹介します

第二部

再加熱ワゴン「マルチサーブ」のご紹介 / ERECTA株式会社

- 設置場所を選ばないから⇒大規模工事は不要
- キャスター付きで使用方法の選択肢が増えます
- 導入事例のご紹介とよくある質問で、悩み解決

第三部

ニュークックチル専用食器について / 信濃化学工業株式会社

- ニュークックチルの専用食器についてお話致します。

第四部

ご試食会・質疑応答



会場：東邦ガス プロ厨房オイシス

【公共交通機関】

- 金山駅より地下鉄名港線にて8分
「港区役所駅」下車2番出口から徒歩5分

【お車の場合】

- ららぽーと名古屋みなとアクルス
立体駐車場より徒歩5分



お申込み〆切▶▶2026年5月1日 (金)

お申込み方法/お申込み後の流れ

▶ FAXからお申し込みください。【FAX：052-462-8123】

下記のお申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。
申し込み後、受付担当者より、電話もしくはメールにてご案内させていただきます。
セミナーに関してご不明な点がございましたら、担当者までお問い合わせください。

こちらからも
お申込みできます



----- ERECTA × 信濃化学 × ナリコマ 【ユニット完結でのお食事提供の新たなご提案】 -----

貴法人名		貴施設名	
ご参加者名		お役職	参加人数 名
電話番号		メールアドレス	
住所	〒 -		

