

# サムソン 調理殺菌装置 調理セミナー

2025/10/9 (木)  
13:30~16:00  
(受付13:00~)

調理殺菌装置の特長や取扱方法のほか、機器を使った調理実演を行うセミナーです。調理殺菌装置の具体的な使用例までを学べるプログラムになっています。調理殺菌装置を取り扱う皆様や取り扱いたい皆様のご参加をお待ちしております。

## 小型調理殺菌装置 *Cook Boy*



参加料 : **無料**

定員 : **15名程度**

※定員になり次第、締め切らせていただきます。

申込方法 : 裏面の申込書に必要事項を  
記入の上、FAXまたは  
弊社担当者へ

申込締切日 : **2025/9/26 (金)**

## 調理メニュー

ビーフステーキ、骨まで食べられる魚、  
ロースビーフ、ほか (予定)

## セミナー内容

レトルト食品とは  
調理殺菌装置について (概要・取扱)  
参考レシピのご紹介  
調理実習

会場 大阪ガスショールーム hu+gミュージアム  
5Fセミナールーム

住所 : 大阪府大阪市西区千代崎3-南2-59



# セミナー参加申込書

**FAX 06-6152-8128**  
または、担当のサムソン営業員までお申し付け下さい。

■ 必要事項をご記入ください。（申込締切日：25/9/26(金)）

貴社名：

参加代表者名：

ご住所：（〒      -      ）

TEL：

FAX：

E-mail：

○ ご参加者名○ ※お手数ですが参加代表者様もご記入ください※

氏名	ふりがな	部署・役職

※取得しました個人情報については、必要なセキュリティ対策を講じ、第三者に提供・委託することはありません。



株式会社サムソン

〒768-8602 香川県観音寺市八幡町三丁目4番15号  
Tel.0875-25-4581 Fax.0875-25-5571

●インターネットで検索…

サムソン

検索

www.samson.co.jp/

【問い合わせ先】

名古屋：052-933-1258 北 陸：076-291-4730  
大 阪：06-6152-8108 京 都：075-645-4700  
神 戸：078-976-8608

担当：