

サムソン食品機器&調理セミナー

サムソンのテイストルームに来てみませんか？

サムソン食品加工機器の特長や取扱方法のほか、それらの機器を使った調理実演を行うセミナーです。機器のことから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。食品加工機器を取り扱う皆様のご参加をお待ちしております。

開催日

- ① 2019年6月20日(木)(開催地:東京)
- ② 2019年6月27日(木)(開催地:香川)

時間

13:30~17:00(予定)
受付 13:00~

会場

開催地 東京:サムソン東京ビル2F テイストルーム
開催地 香川:サムソン本社 テイストルーム

参加料

無料 (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

触れて!

味わって!

見て!



セミナー内容

- サムソン食品加工機器について
 - ・ 特長
 - ・ 取扱方法
- 調理殺菌システムの特長
- 導入事例
- 調理実習
 - ・ 骨まで食べられる煮魚
 - ・ ビーフカレー等

メニューにご要望があればお応え致します

*都合により内容を変更する場合がございます。ご了承ください。

会場案内図



◎開催地:東京◎
住所
・サムソン東京ビル
東京都大田区大森本町一丁目4-1
アクセス
・京浜急行 大森海岸駅から徒歩3分



◎開催地:香川◎
住所
・サムソン本社
香川県観音寺市八幡町3-4-15

セミナー参加申込書

FAX 03-3762-6224 (東京) 0875-25-9759 (本社)

または、担当のサムソン営業員までお申し付け下さい。

■必要事項を記入の上、上記までお申し込み下さい。

開催日(①～②)を選択してください	
貴社名：	
フリガナ氏名：	部署・役職：
フリガナ氏名：	部署・役職：
フリガナ氏名：	部署・役職：
フリガナ氏名：	部署・役職：
フリガナ氏名：	部署・役職：
ご住所：(〒 -)	
お番号：	FAX：
E-mail：	
ご希望メニュー：	

※ご希望メニューを書いていた方には別途ご連絡させていただきますのでご了承下さい。

【問い合わせ先】

○東京テイストルーム担当 朝比奈

TEL：03-3761-2341 FAX：03-3762-6224

○本社テイストルーム担当 長久

TEL：0875-25-9755 FAX：0875-25-9759

株式会社 **サムソン**

札幌：011-863-5111	仙台：022-236-9555	関越：027-280-5151
栃木：028-612-8961	埼玉：048-667-1639	茨城：029-825-7101
東京：03-3761-2341	静岡：054-288-0226	東海：0532-43-5655
名古屋：052-933-1258	北陸：076-291-4730	滋賀：077-598-5155
京都：075-645-4700	大阪：06-6319-8887	神戸：078-976-8608
岡山：086-242-1201	広島：082-545-8501	四国：0875-23-0070
徳島：088-683-1150	北九州：093-383-8887	福岡：092-513-3030
鹿児島：099-282-4725	沖縄：098-862-1414	