

ダイヤコスモ 主催

ラショナル新製品 アイバリオの実演会



茹でる 揚げる 煮る 焼く 炒める
 圧力調理 真空調理 オーバーナイト調理

スチコンが苦手とする様々な加熱調理が、この1台ですべて調理できます。スチコンをお持ちの方はより効率的に！



肉の煮込み、ハンバーグ
 とんかつ、肉のコンフィ、
 圧力調理、しょうが焼等



魚の煮物、煮込み、圧力調理
 魚のフライ、魚のグリル等



卵焼き、目玉焼き、温泉卵、
 オムレツ、パンケーキ等



炊飯、玄米ご飯、リゾット、
 天ぷら、焼き餃子、チャーハン
 真空調理、麺のポイル等



デミグラスソース、コンソメ、
 出汁、ブイヨン、ベシャメル、
 煮詰め等



ジャム、コンポート、
 カaramelソース、クレープ等



様々な調理機器を個別に用意する必要はなく
 上記すべての機器の能力にも対応します。

日 時: **8月24日(水) 9月27日(火)**

開始時間: **13:30~15:30 (約2時間)**

会場: **ダイヤコスモ株式会社 木津川営業所エルゴキッチン**
 住所: **京都府木津川市市坂高座91**



☆参加希望日をご記入下さい: _____ 月 _____ 日 希望☆

貴社名

代表者ご氏名

ご住所 〒

ご参加人数

名

TEL

FAX

ご参加お申込み TEL:0774-39-7331 / FAX:0774-39-7372 / ご担当営業まで

主催: **ダイヤコスモ株式会社**

〒619-0213 京都府木津川市市坂高座91

協力: **株式会社ラショナル・ジャパン**

〒101-0064 東京都千代田区神田猿樂町2-8-8 住友不動産猿樂町ビル1階



＜ 注意事項について ＞

- ＞ お車でご来場の方は駐車場は、数台ほど駐車スペースをご利用可能です。
- ＞ 各日程とも定員になり次第、受付を終了します。
- ＞ またご参加時はマスクの着用及び入口にて検温・手指の消毒にご協力をお願いします。