

最短の時間で最大の成果を！ 最小人数で！ 最高の調理システム実演会！

【開催日程】

2025年2月12日（水）

実演開始：13時30分～16時頃

【会場】

ダイヤコスモ株式会社 木津川店
京都府木津川市市坂高座91
担当:森川:090-9879-7845

旅館、ホテル様 必見！

スチームコンベクションオープンのパイオニアメーカー:ラショナルから、新製品 **iCombi Pro** と **iVario Pro** (多機能加熱機器)が登場しました。旅館・ホテル様向けにコスト・時間・食材ロスを最小限に抑える最新調理法をご紹介します。実際にその性能をご体験ください。

MENU ～スチコン～

- ・自動調理を使用した
(ローストビーフ、リゾット、焼き魚、丸鶏)
- ・デルタ調理を使用した 豚肉・牛肉
- ・混合調理を使用したアラカルト
* コンビモードでの揚げ物
(唐揚げ・フライドポテト・茄子素揚げ)
* デルタ豚のグリル
* 野菜ソテー
- ・Finishing (サーモン・煮物・パン・丸鶏)

～バリオ～

- ・白ワイン煮 (豚肩ロース) ・出汁
- ・回鍋肉・スパイスカレー・パエリア
- ・ステーキ・トフィーナッツ etc

メニューは変更になる場合がございます

Finishing®

-宴会厨房の業務効率化のご提案-

事前に盛り付け



宴会スタート



提供



申し込み先 FAX : 0774-39-7372 or kiduelgo2001@skyblue.ocn.ne.jp

御社名

参加代表者様氏名

人数

名

住所 〒

TEL/FAX

E-MAIL



ダイヤコスモ株式会社
Daiya Cosmo Corporation



株式会社ラショナル・ジャパン
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1F
TEL:03-6316-1188 FAX:03-5259-2071 担当:村田 (080-5688-4218)