

参加
無料

事前
申込

株式会社AIHO 盛岡営業所様 共催

ニュークックチル セミナー

人手不足の時代を
機械化で乗り切ろう！

業界最先端の運営手法であるニュークックチル運営について、その効果や最新機器をご紹介します。お気軽にご参加ください！

こんなお悩みありませんか？

早朝出勤と人手不足を解消したい

厨房運営コストを抑えたい！

興味はあるけど導入は難しい...？



現地参加限定
小型デモ実機
も見れます！



開催

2026 年

10月9日 金 14:00～16:00

場所

現地会場(定員10名)/オンライン参加(定員30名)

- ① ナリコマエンタープライズ 盛岡営業所
〒020-0024 岩手県盛岡市菜園1-3-6
農林会館4階 401-A
- ② オンライン (Zoom)

オンライン参加も可能です！



株式会社ナリコマエンタープライズ 盛岡営業所

TEL：070-2280-1640 (中野)

メールアドレス：nakanoyuta@narikoma.co.jp

お申込み | 裏面からご確認ください

セミナープログラム

再加熱カートの選び方と導入ポイントについて

講師：株式会社AIHO

人手不足や業務負担の増加が進む中、注目されている「再加熱カート」。一方で「どの機種を選べばよいか分からない」「現場に合うか不安」といった声も少なくありません。本セミナーでは、機種ごとの特徴や施設規模・運用に応じた選定の考え方、導入後の改善事例を分かりやすくご紹介します。



クックチルを活用した厨房運営について

講師：株式会社ナリコマエンタープライズ

人員不足、委託管理費・食材費の高騰など、給食運営に限界を感じている病院・施設様の数は年々増加し続けています。そこでナリコマが提案するのはクックチルによる厨房業務の効率化。セミナーでは導入事例を交えながら具体的な導入フローや準備について詳しく解説いたします。



ご試食/質疑応答

現地にてご参加いただきました皆様には、ナリコマ自慢のクックチル食材をご賞味いただけます。

加熱機器：株式会社A I H O様(リヒートクッカーデモ機)

食器：信濃化学工業株式会社様(再加熱専用食器)

食材：株式会社ナリコマエンタープライズ



お申込み方法【FAX：019-656-8132 MAIL：nakanoyuta@narikoma.co.jp】

下記の申し込み情報をご記入の上、「FAX送信」または「メール送信」にて申し込みください。

- ①案内先 ☐ AIHO ☐ ナリコマ
- ②参加方法 ☐ 現地参加 ☐ オンライン ①と②に必ず ☒ してください

法人名：

施設名：

ふりがな

氏名：

お役職：

電話番号：

メールアドレス：

参加人数： 名

住所： 〒 -

【個人情報の取り扱いについて】

お預かりした個人情報（氏名・電話番号・メールアドレス等）はセミナーに関するご連絡、当社サービスのご案内、メールマガジンの送付・発信等に利用いたします。予め同委の上、ご記入ください。個人情報の取り扱いに関するお問い合わせは、弊社担当までご連絡ください。