

スチコン 活用 セミナー

生産性を
上げたい方

メニューのバリエーションを
増やしたい方

必見！

保育園や医療福祉施設で役立つスチームコンベクションオーブンの使いこなし方についてご提案いたします。

複数メニューの同時調理など、効率的な調理方法についてご紹介しますので、人手不足にお困りの方も是非ご参加ください！



参加費
無料

2025年 2月18日(火)、19日(水) 14:00~16:00

【会場】エレナード・ザ・キッチン（北海道電力本店社屋1F）
札幌市中央区大通東1丁目2番地

【講師】株式会社ラショナル・ジャパン



「I Vario」のご紹介もいたします！



I Vario 紹介動画

実演メニュー

I Combi Pro

ケチャップライス

焼き魚

煮魚

八宝菜

チーズケーキ

焼き菓子（アレルギー対応）

トマトペンネ

かぼちゃの煮物

蒸し野菜

唐揚げ

蒸しパン

ジャム（瓶の煮沸・乾燥・殺菌）

親子丼

赤飯

麻婆豆腐

ゴマ団子

フレンチトースト

I Vario

カレー

あんこ

オムライス

※メニューは変更となる可能性がございます。予めご了承ください。