

日本食研 ホシザキ北九

共同開催

2026

展示実演
試食会

もっと美味しく
もっと効率よく

佐賀県栄養士会 御中

参加はもちろん無料です！！
お一人でもお知り合いの栄養士
の方と御一緒でも、是非お気軽
に御参加下さい！！

開催日時

2026

4/15～4/16

水

木

10:30～16:30

場所

日本食研 佐賀支店

(佐賀市鍋島六丁目14番1号)

(0952-65-2249)



日本食研



HOSHIZAKI
ホシザキ北九株式会社

佐賀県栄養士会賛助会員

原材料の高騰、人手不足、メニューのマンネリ化、
利益確保のための値上げ、
新しいお客さんを取り込みたい、

そういった課題をお持ちのすべてのお客様に対して、

メニューの考案からオペレーションの改善、新メ
ニューの販促、育成に至るまで、全てを全力でサポー
トさせていただきます。

心よりお待ちしております



開催日時

4/15 ~ **4/16** (水)
(木)

申込用QRコード



⇒ お申込み後、こちらで名札を準備して担当
営業からお持ちさせていただきます。

締切日4月9日

参加費無料、駐車場完備

食研 ブランド

SHOKKEN
BRAND

- ・チルド調味料各種
- ・チルド食材各種
- ・冷凍食材各種



妥協のない味づくり、日本食研のこだわりと熱い想いを見て食べて体感して下さい！

仕込 食研

素材厳選
手間ひま惜しまず

- ・下処理済食材
(肉、魚、野菜)
- ⇒ 味付けなし、ロス、仕込み軽減



忙しい料理人の皆さまの代わりに、厳選した素材に丁寧に仕込みを施した素材商品です。「手間ひまかけて美味しい状態で、最後のバトンを料理人の皆さまにお渡しする」をイメージして作られています。

NEWご提案



店主自慢の逸品を

- ・昨夏に 6 品発売
- ・今夏は 8 品発売予定



福祉施設様向け
給食サービス

献立
365

- ・ 3月下旬始動

日本食研

佐賀支店

TEL : 0952-65-224

Exhibition Booth

in 倉庫

ぜひお立ち寄りください！



キッチンカー（動くテストキッチン！）

焼き立てパンをご提供
その場で分かる！食材調理方法！
冷凍パンのスチコンでの調理手順をご体験ください。



展示機器

省人・省力化アイテム 多数展示

- 電解水生成装置
- スチームコンベクションオープン
- 真空包装機
- 液体凍結庫
- 再加熱キャビネット
- ライスロボ



電解水生成装置



再加熱キャビネット



真空包装機



スチームコンベクションオープン



液体凍結庫



ライスロボ

炭酸水試飲会

キリっとした炭酸水を試飲できます！



相談コーナー設置

洗剤関連・補助金・設計図面の相談コーナーを設置いたします。
お気軽にご相談ください！



前回の様子

たくさんの方に
ご来場いただき、
「初めて見る機械もあって
とても参考になった！」と
ご好評いただきました。
今年も最新機種をそろえて
お待ちしております。



Cooking TIME

in テストキッチン

実演時間

11時/12時/13時/14時/15時

3品の同時調理を行います。手順やモードなど必見です！



【鶏の照り焼き】

スチコンならではの！
コンビモードで冷めてもふっくら



【鶏ムネ肉の青じそ焼き】

香りの良いもの、臭い移りなし



【焼きそば】

混ぜる作業は最後だけ！
スチコン調理ならお手軽！



ホシザキ北九株式会社

佐賀営業所

TEL : 0952-31-5249