

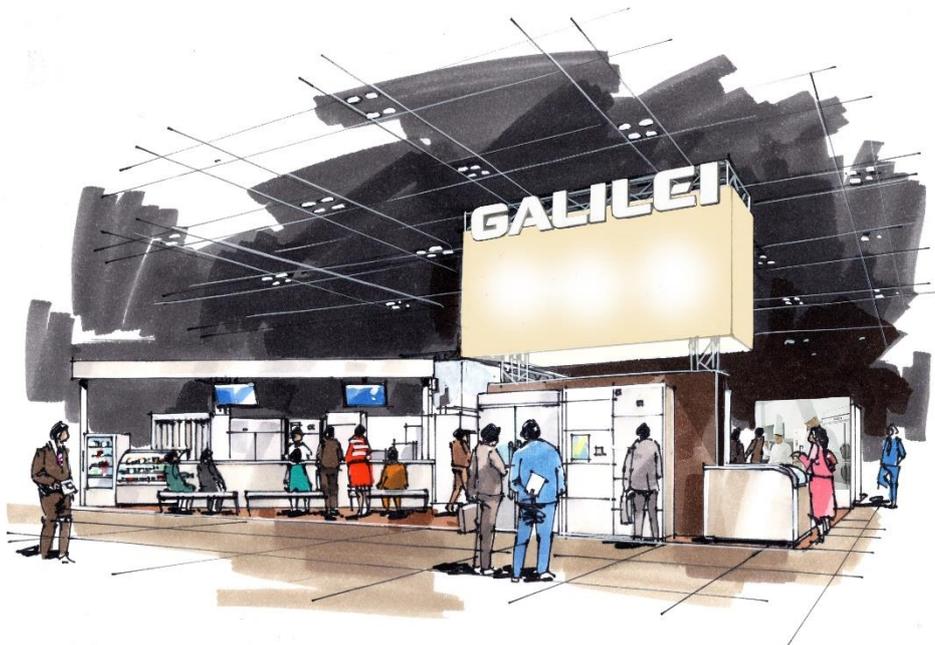
2023年1月12日

報道関係者各位

フクシマガリレイ株式会社

## フクシマガリレイ 厨房設備機器展 2023 出展のご案内

フクシマガリレイ株式会社(本社：大阪市西淀川区、代表取締役 社長執行役員 福島 豪)は、2月7日から10日の4日間東京ビッグサイトで開催される第23回厨房設備機器展 (HCJ2023)に出展いたします。



イメージ

「GALILEI CHALLENGE～冷却技術で食といのちの未来を拓く～」をテーマに、ウィズコロナに向けた食のあたらしいチャレンジを応援する新製品を展示致します。特にニーズの高いテイクアウト関連機器や地球環境課題を解決するサステナブルな取り組みについて提案いたします。更に、実演コーナーではゲストシェフを迎え、ブラストチラー/ショックフリーザーを活用した冷却調理のデモンストレーションを実施いたします。

### ■テイクアウト関連機器の出展

非接触販売で注目のテイクアウト用のロッカーや、無人販売の為のスマートショーケース、配送時の温度管理に最適な車載用コールドボックスなど用途や場所に合わせた多彩な冷凍冷蔵機器を展示致します。併せて、ネット販売などのテイクアウト用食品の凍結に使用できるブラストチラー/ショックフリーザー等も展示致します。

### ■サステナブルへの取り組み

ガリレイグループでは、創業100周年となる2051年を見据えてサステナブルビジョン「Dramatic Future 2050」を策定し、2030年までの環境アクションとして、グリーン冷媒への転換を進めておりま

す。HCJ2023 では低 GWP 冷媒に対応したブラストチラー100V、製氷機、急速凍結庫、超低温フリーザー、薬用保冷庫、などを展示いたします。

## ■調理実演

フクシマガリレイのフーズコンサルタント室は1日4回『冷却&凍結は未来を変える！～これからの「当たり前」～』と題したデモンストレーションを実施致します。そのうち2回はゲストシェフを迎えた講演を実施致します。2月7、8日は「新和食」という独自のスタイルを打ち立て、そのパイオニアとして多方面で活躍されている山下春幸氏、2月9、10日は3店舗の居酒屋を経営する傍ら、飲食店の経営・業務改善を推進されている、伊東文太氏をゲストに、ブラストチラー/ショックフリーザーを活用した冷却調理をご紹介します。

### シェフのご紹介

#### 山下 春幸 氏 【2月7・8日 登壇】

2007年に東京ミッドタウンで「HAL YAMASHITA 東京」をオープン。2010年、2012年ワールドグルメサミットの世界チャンピオンを獲得。米国カリフォルニアやシンガポールにも店舗を持ち、世界に「新和食」を展開。現在は、日本飲食団体連合会の副会長や慶應義塾大学の特任教授を務めるなど、多方面に向けて食の発信を行う。

#### 伊東 文太 氏 【2月9・10日 登壇】

大学、調理専門学校卒業後、新調理のパイオニア大関仁氏に師事。2012年2月(株)東京レストランシステムを創設し、赤坂と恵比寿に居酒屋を開業。厨房機器をフル活用した少人数で回す調理の仕組みと、経営ノウハウを確立。現在3店舗の居酒屋を経営する傍ら、飲食店の経営・業務改善を推進するため大関氏が創設した(株)スチコン塾講師も行う。

#### ◇セミナー案内 給食・厨房セミナー (東1ホール 給食・厨房セミナー会場)

日本厨房工業会主催の給食・厨房セミナーに当社社員が登壇致します。事前登録制の無料セミナーとなっておりますので、ぜひお申込み下さい。

日程：2月9日(木) 11:00～11:40

テーマ：高品質を生む「凍結・保管・解凍」～食品、用途に合った最適な方法～

講師：フクシマガリレイ エンジニアリング事業部 山森・東京営業6部 重藤

※セミナーの聴講には事前来場登録が必要です <https://jma-hcj.com/visitor/seminar/>

名称：第23回厨房設備機器展2023(HCJ2023)

会期：2023年2月7日(火)8日(水)9日(木)10日(金) 10:00～17:00 ※最終日は16:30まで

会場：東京ビッグサイト東展示棟 1-6,8ホール

主催：(一社)日本能率協会

フクシマガリレイブース：東2ホール E2-R06

お問い合わせ先 フクシマガリレイ株式会社 (担当：営業戦略部 営業企画課)

〒555-0011 大阪市西淀川区竹島2-6-18 TEL：06-6477-2031 FAX：06-6477-0025

URL：https://www.galilei.co.jp/