

サムソンのテイストルームに来てみませんか？

サムソン食品機器&調理セミナー

サムソン食品加工機器の特長や取扱方法のほか、それらの機器を使った調理実演を行うセミナーです。機器のことから具体的な使用例までを学べるプログラムになっています。食品加工機器を取り扱う皆様のご参加をお待ちしております。

開催日 平成30年 9月20日(木)

時間 13:30~17:00(予定)
受付 13:00~

会場 サムソン
本社 テイストルーム

参加料 無料(定員:15名)
※定員になり次第、締め切らせていただきます。

申込方法 裏面の申込書に必要事項を記入の上、FAXまたは弊社担当者へ

見て!

触れて!



味わって!

セミナー内容

- サムソン食品加工機器について
 - ・ 特長
 - ・ 取扱方法
- 調理殺菌システムの特長
- 導入事例
- 調理実習
 - ・ 骨まで食べられる煮魚
 - ・ カレー
 - ・ 煮物
 - ・ プリン ほか

都合により内容を変更する場合がございます。ご了承ください。



会場案内図



【会場】サムソン 本社テイストルーム
(香川県観音寺市八幡町 3-4-15)

セミナー参加申込書

FAX 0875-25-9759

または、担当のサムソン営業員までお申し付け下さい。

■必要事項を記入の上、上記までお申し込み下さい。（9月20日開催分）

貴社名：	
フリ 氏 名： フリ 氏 名：	部署・役職：
フリ 氏 名： フリ 氏 名：	部署・役職：
フリ 氏 名： フリ 氏 名：	部署・役職：
フリ 氏 名： フリ 氏 名：	部署・役職：
フリ 氏 名： フリ 氏 名：	部署・役職：
ご住所：(〒 -)	
お番号：	FAX：
E-mail：	
ご希望メニュー：	

※ご希望メニューを書いていた方には別途ご連絡させていただきますのでご了承下さい。

【問い合わせ先】

株式会社 **サムソン**

技術部 担当 岩倉、長久

TEL：0875-25-9755 ， FAX：0875-25-9759

札幌：011-863-5111
栃木：028-612-8961
東京：03-3761-2341
名古屋：052-933-1258
京都：075-645-4700
岡山：086-242-1201
徳島：088-683-1150
鹿児島：099-282-4725

仙台：022-236-9555
埼玉：048-667-1639
静岡：054-288-0226
北陸：076-291-4730
大阪：06-6319-8887
広島：082-545-8501
北九州：093-383-8887

関越：027-280-5151
茨城：029-825-7101
東海：0532-43-5655
滋賀：077-598-5155
神戸：078-976-8608
四国：0875-23-0070
福岡：092-513-3030