

出品する新製品

—New Product—

NEW

IHフライヤー低油量タイプ

「何もない油槽」が生み出す数々のメリット。抜群の清掃性、低油量、省エネ、安全性など全てに優れる新時代のフライヤー。



NEW

リヒートマイスター

(冷却機能付き 再加熱調理機)

ニュークックチルシステムの導入に最適。作業効率の向上と適温提供を実現し、人手不足対策にも有効です。



NEW

スーパースチーム

(シンプルシリーズ06型、10型)

リーズナブルなイニシャルコストが魅力的なシンプルシリーズに06型と10型の中型タイプが新たに追加登場。



H CJ2024 セミナーのご案内 —Seminar—

【演題】 効率化と省エネを狙った新型機器・調理手法の紹介！更なる美味しさの追求！

エネルギー価格高騰や人手不足により、調理機器への省エネ性や効率化が一層求められている。過去、様々な熱機器開発に向き合ってきた弊社だからこそ提案できる新型調理機器の紹介に加え、美味しさの追求・調理手法をビジュアルで紹介。皆様にとって省エネ化・効率化・美味しさの一助となるセミナーを提供したい。

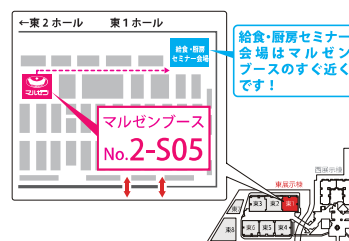
日時 2月16日(金) 13:20～14:00

会場 東1ホール 給食・厨房セミナー会場

講演者 株式会社マルゼン 研究開発センター 部長 石川智行



お申し込み H CJ2024 公式 HP より事前来場登録のうえ、来場者マイページよりセミナーの聴講登録をお申し込みください(聴講無料)。



業務用総合厨房機器メーカー



株式会社 **マルゼン**

東 証 上 場

●ホームページ <http://www.maruzen-kitchen.co.jp/>

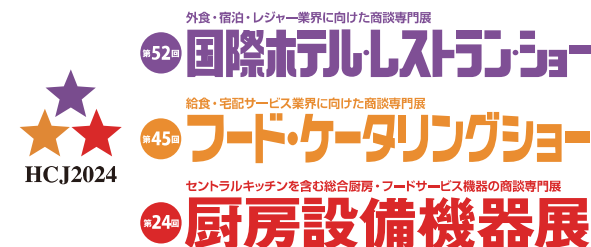
営業開発・官需・札幌・旭川・北見・帯広・苫小牧・函館・仙台・青森・八戸・盛岡・秋田・古川・山形・郡山・会津・新潟・長岡・長野・松本・宇都宮・小山・群馬・首都圏ルート・東京・首都圏サービス・渋谷・新宿・品川・池袋・江東・足立・吉祥寺・立川・大宮・さいたま・熊谷・千葉・船橋・木更津・水戸・つくば・横浜・相模原・藤沢・小田原・静岡・三島・山梨・名古屋・豊橋・浜松・岐阜・三重・金沢・富山・福井・大阪・豊中・東大阪・堺・京都・滋賀・奈良・和歌山・神戸・姫路・広島・福山・岡山・島根・鳥取・山口・松山・高松・徳島・高知・福岡・北九州・久留米・佐賀・長崎・熊本・大分・宮崎・都城・鹿児島・沖縄・石垣・宮古島・台湾・タイ 工場／九州・東北・首都圏

調理セミナー随時開催中！

弊社HPはこちら



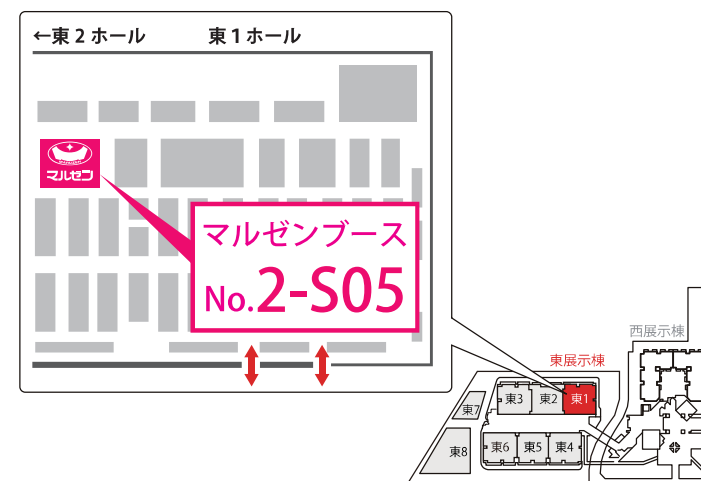
詳細はこちら



Maruzen

マルゼンブースのご案内

—Maruzen Booth Information—



出展内容 —Exhibition Contents—

内容は予告なく変更となる場合がございますので、
予めご了承ください。

調理実演プレゼンテーション(ご試食付き)

※閉場時間の都合上、各実演とも

最終日(2/16)のみ10分早めてスタートいたします。

スーパースチーム・リヒートマイスター Super Steam Excellent



オート調理やマルチ調理機能を兼ね備えたスーパースチーム
「エクセレントシリーズ」と、新製品のリヒートマイスターを使用。
魅力的な機能面を中心にご紹介いたします。

【1日4回】①11:30～ ②12:50～ ③14:10～ ④15:30～



ベーカリーオープン



用途やスペースに応じて自由自在な使い方ができるベーカ
シェフシリーズを用いて、ケーキやパンの焼成を行います。

【1日4回】①10:30～ ②12:00～ ③13:20～ ④14:40～



【最終日2/16(金) 14:30頃～ 限定プログラム】

弊社シェフ特製ウェディングケーキの解体ショーを実施!
切り分けたものは、ご試食としてお配りいたします!



ミニデッキオープン コンベクション
オープン



電気ピッツァ窯

Carino
Pizza Oven

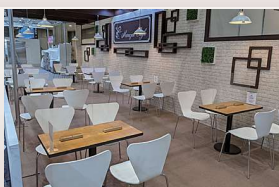


電気ピッツァ窯-Carino-の2枚焼き仕様を用いて、
本格ナポリピッツァの焼成を行います。

【1日3回】①11:10～ ②13:50～ ③15:10～



マルゼンカフェのご案内



カフェスペースでは、弊社機器で調理し
たスイーツと飲み物を無料でご提供して
おります。ブースにお越しの際には、是非
お席でごゆっくりとおくつろぎ下さい。



油量節減コーナー

近年の激しい油代高騰に対して、「油ろ過」や「低油量」を
キーワードに、油量節減へ貢献する製品を展示いたします。



油ろ過機内蔵型電気フライヤー



涼厨フライヤー(低油量タイプ)

ニュークックチルシステム再現コーナー

新製品のリヒートマイスターで実現するニュークックチルシ
ステムについて、機器展示及び説明パネルを用いて、より分
かりやすく解説いたします。



芋屋再現コーナー



新製品のIHフライヤー 低油
量タイプと近日発売予定の
電気芋焼器(据置タイプ)を
使用し、ご来場の皆様に大
学芋をお配りいたします。