



炊飯器・回転釜 調理体験会

NITCHO に
お任せください！

TEST KITCHEN

 1 ~ 50 名まで

 30 ~ 120 分

炊込みご飯に挑戦してみたいのですが・・・

当社立体炊飯器のレシピ集には、多くの炊込みご飯が掲載されています。
テストキッチンで、実際に炊込みご飯を炊きながら上手に美味しく炊くコツをお伝えします。

熱(暑)くない機器ってどういうこと？

『涼厨ってよく聞くけど、いまいわかりません』『ほんとに触っても熱くないの？』
『なぜ清掃が簡単になるの？』などの様々な疑問は実際に調理をしてみて解決！
立体炊飯器、回転釜で体験することができます。

回転釜のガス式と電気式、どう違うの？

加熱の方式、操作の仕方、内釜の性質など機械的な部分は異なりますが、どちらにも
メリットがあります。『機器選定で迷っている』『機械が変わる予定で不安が多い』
『ベストミックスって何？』などなど。
ガス式も電気式も製造している NITCHO にお任せください！



お客様の様々な声にお応えできるよう、
最新の機器と設備を揃えております。
お待ちしております。



キッチンとつなげる **食と未来**
Connecting Kitchen for the Future

NITCHO 日本調理機株式会社

〒144-8513 東京都大田区東六郷 3-15-8

☎ 03-3738-8251

日本調理機の最新情報はホームページでもご覧いただけます ▶▶▶



支店 北海道 東北 中部 関西 中四国 九州

営業所 北見 釧路 帯広 旭川 青森 秋田 盛岡 山形 郡山 横浜 立川 千葉 埼玉 群馬 茨城 栃木 新潟
長野 三島 浜松 岐阜 三重 京都 神戸 岡山 高松 松山 徳島 福岡 大分 熊本 鹿児島 沖縄