



新潟県限定 病院・施設向けセミナー

元病院栄養士 が語るナリコマ で厨房改革

完調品は
使える

実地＋
オンライン

無料：令和6年8月7日(水)

※実地セミナーにご参加の方々には
試食あり

第1部 ナリコマ会社説明

おかげさまで30年以上の実績を誇るナリコマエンタープライズ
クックチルひとすじのこだわりで現在全国で約2,400施設のお客様がご利用中
新潟県内の病院様・施設様 拡大中！

第2部 動画視聴

動画による解説、クックチル活用法を分かりやすくご説明

第3部 元病院栄養士からのお話・質問コーナー

今まで現在も完調品では無理？と思われる皆様へ
上手く活用することで厨房運営課題を解決へと導く
ご質問大歓迎です

会場のみ クックチル試食

介護食・嚥下食なら“ナリコマ”と呼ばれたい思い、クックチル介護食
この機会に是非とも、お待ちしております。
(常食・ソフト食・ミキサー食・ゼリー食)

クックチルといえは 介護食 嚥下食 ナリコマ



開催日 令和6年8月7日(水)
時間 午後 14時00分～15時00分
試食会 午後 15時00分～

会場
or
オンライン

〒950-0954
新潟県新潟市中央区美咲町1丁目8-15
ホポロ美咲町1階

株式会社ナリコマエンタープライズ
新潟営業所

TEL. 080-5636-1760(小濱)



新潟県限定 病院・施設向けセミナー



人材不足解消



おいしく
良質なお食事



充実の
アフターフォロー



厨房収支改善

普通食と同献立 / 価格で3種の介護食



✓ 現在委託の皆さまへのご提案

- 厨房運営のコスト削減
- 人員確保のお手伝い（広告など）
- 厨房に必要な帳票類は弊社システムで解決
- 定期訪問などアフターサポートも万全

✓ 現在直営の皆さまへのご提案

- 高品質なクックチル食材をお届け
- 下処理・加工が不要のため少人数で運営可能！
- 普通食と同献立/価格で3種の介護食をご用意（加工済み）
- 365日サイクルで季節感のある食事内容

お申込み方法 / お申し込み後の流れ

▶ FAXからお申し込みください

下記のお申込み用紙のご記入後にFAXからお申し込みください
*は必須項目になります。

➡➡➡ FAX : 025 - 250 - 1781 <<<<<

▶ 新潟営業所へお越しの皆様へ（先着10名様）

弊社の新潟営業所につきまして駐車スペースの都合上
近隣（地図参照）のコインパーキングをご利用くださいますよう
お願い申し上げます

※ 利用料金につきましてはお帰りの際弊社負担いたします

セミナー	オンラインセミナーのみ 参加 <input type="checkbox"/> 2024年8月7日(水) 午後14:00～15:00			
	営業所(来場)にて参加 <input type="checkbox"/> 2024年8月7日(水) 午後14:00～15:00	休憩後	試食会	
法人名*		施設名*		
氏名*		役職*	参加人数*	名
電話番号*		メールアドレス*		
住所*	〒 -			

FAXでのお申し込み後は受付担当者よりメールにてご案内させていただきます
セミナーに関してご不明点などございましたら受付担当者までお問い合わせください。

担当：小濱こはま（080-5636-1760）

【個人情報の取り扱いについて】

ご記入いただきました個人情報は慎重に取り扱い、本セミナーの運営管理、その他情報提供のみに使用いたします。