



国際ホテル・レストラン・ショー

HOTERES JAPAN 2009 出展のご案内

株式会社エフ・エム・アイ(本社:大阪市鶴見区放出東 代表取締役社長:木本武雄 以下、エフエムアイ)は、09年2月24日(火)～27日(金)まで東京ビッグサイトにて開催される、「HOTERES JAPAN 2009」に出展をいたします。

本年のエフエムアイブースでは、「新たな調理の方向性」の提案をコンセプトに新商品の紹介を含め、展示・実演を交えた提案を行います。

調理エリアでは、イタリア製スチームコンベクションオープン[ウノックス]の機能を駆使し数台同時に使用することによる調理工程コントロールを実現するMaxi Link (マキシ リンク)システムの紹介。さらに、定番のiRiNOX社のプラスチックラ&ショックフリーザーとのコンビネーションによる調理効率の向上システムの提案を実演を交えてご紹介いたします。

また、話題のニュークッキングコンセプトマシン 減圧加熱調理器[ガストロバック]、業務用耐熱クッキングラップ[カルタ・ファタ]、凍結粉砕調理機[パコジェット]の特徴的機能を組み合わせたメニューの提案を通じて、創造性豊かな料理の可能性を訴求いたします。

コーヒーマシンエリアでは本場イタリアの定番エスプレッソマシン[ラ・チンバリー]をトップバリスタ達がリアルイタリアンエスプレッソの解説とともに実演いたします。その他、カフェでは欠かせないコーヒーブLOWER新機種[カーチス]を展示いたします。

その他、さらに進化したジェラートマシン[ハイパートロンIV]と共に、アイスクリームのパリエーションを広げるペーストなど機器の紹介だけではなくトータル提案をいたします。

現在ブームとも言えるパティスリーには、お菓子作りにもその工程のシステム化、さらに商品品質の安定化・向上と現場に求められる問題点に対する提案機器[ペーストリーオープン+ショックフリーザー]の提案。

さらにイタリア パボーニ社製イタリアンデザインのシリコン製ケーキ型も含む器具の紹介をいたします。

そして調理の下処理に欠かせない定番メーカー[ロボ・クーブ]より様々な新機種の紹介を行います。

最新の海外情報から、それぞれに進化を続け独創性と提案性の高い機器を多数、展示・実演を交えてご紹介をいたします。



スチームコンベクションオープン
[ウノックス/マキシリンクシステム]



減圧加熱調理器
[ガストロバック]



業務用耐熱クッキングラップ
[カルタ・ファタ]



凍結粉砕調理機
[パコジェット]

日時： 2009年2月24日(火)～2月27日(金)

場所： 東京ビッグサイト 東1ホール 1F-401