

今さら聞けない! スベラカーゼのいろは

基礎編

応用編

スベラカーゼ(スベラカーゼLite)の使い方講座を実施いたします。
本セミナーでは、酵素入りゲル化剤の使用法や、味粥やおかずへの使用など弊社によくある
問合せ事例も交えたお話しをさせていただきます。基礎編と応用編に分けて実施いたします。
チャットにいただいたご質問にお答えするコーナーも予定しております。
皆様の気になる内容に合わせてご参加ください。

7.8 [木] 12:30~13:00

基礎編

講師
紹介

介護食シェフ
在川 一平

株式会社フードケアの介護食シェフ。
介護食を「簡単に」「美味しく」作れる
ように日々研究している。
調理を通じて、介護食を作る人も食べる
人も笑顔にできるよう、全国各地で調理
実習などの活動をしている。



対象 酵素入りゲル化剤の検討をされている方向け

- ミキサー粥とスベラカーゼ粥の違い
- スベラカーゼの正しい使い方
- スベラカーゼ粥作成のコツ
- スベラカーゼで作る季節レシピ提案 など

7.15 [木] 12:30~13:00

応用編

対象 酵素入りゲル化剤を使用しており、
使い方をより学びたい方向け

- おかずへの使用方法
- ゼリー食の作成がうまくいかないときの解決法
- スベラカーゼで作る季節レシピ提案



スベラカーゼLiteのご検討、ご使用の方もご視聴いただけます。

参加方法

Webセミナーツール〈ZOOM〉を使用します。

皆様の
お声やお顔は
入りません

1 まずは、仮登録

下記のQRコードまたは弊社
ホームページの申込フォーム
から仮登録を行ってください。



※[基礎編][応用編]どちらも
こちらからお申込できます。

2 つぎに、本登録

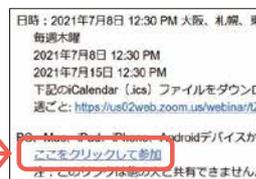
仮登録いただいたアドレスにウェビナー
に参加するための「事前登録」メールが届
きます。必要事項をご記入ください。



3 リンクから参加

再度メールが届きます。『ここをク
リックして参加』というURLから入
ると、セミナーに参加できます。

ここを
クリック



ご不明な点等ございましたら、右記メールまでご連絡ください。

webinar_info@food-care.co.jp