

小型レトルト釜 出展！是非、FOOMA JAPANへお越しください！

FOOMA JAPAN 2021 国際食品工業展(愛知スカイエキスポ)に出展。



お客様各位

拝啓 新緑の候、ますますご盛栄のこととお喜び申し上げます。平素は、格別のご愛顧を賜り厚く御礼申し上げます。

さて、弊社では皆様に広く製品のご案内を申し上げるべく、「FOOMA JAPAN 2021」{2021年6月1日(火)~4日(金)、愛知スカイエキスポ 愛知県国際展示場}にて出展する運びとなりました。

弊社ブースでは高温真空調理からレトルト食品まで、美味しさそのままに加熱・調理・殺菌ができる小型レトルト釜を出展いたします。是非、弊社展示ブースへお越しください。

ご多忙中とは存じますが、何卒ご来場賜りたくご案内申し上げます。

敬具

令和3年4月吉日

株式会社 **平山製作所** 本社 営業部 〒344-0014 埼玉県春日部市豊野町2-6-5
TEL 048-735-1241 www.hirayama-hmc.co.jp

2021年6月1日(火)~4日(金) 愛知スカイエキスポ 展示ホールA ブース No:A-134

出展製品のご案内

**高温真空調理からレトルト食品の開発・販売を
低コストで実現！**

小型高温高圧調理器

HLM-36EF

高温真空調理からレトルト食品まで美味しさそのままに加熱・調理・殺菌ができるレトルト殺菌器！しかも小型サイズで低コストを実現しました。

温度・時間・F値など各種設定もマイコン制御で簡単にできます。また、レトルト殺菌で重要な「F値制御」も搭載し食の安心をお届けします。

地元特産の食品販売や食品メーカーのサンプル造りなど、小ロットの食品開発や販売に最適な小型レトルト釜です。

是非、展示会場でご覧ください。



高温真空調理からレトルト食品まで
加熱・調理・殺菌

小型レトルト釜

F値制御
搭載



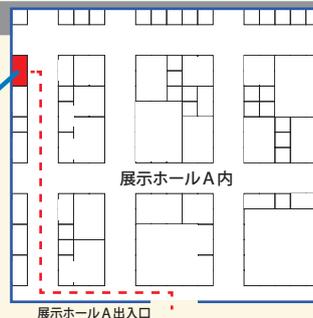
弊社ブースのご案内

弊社は、愛知スカイエキスポ 展示ホールA「ブースNo A-134」(右案内図)に出展いたします。ご多忙中恐縮ながら、是非この機会にご来場賜りますようお願い申し上げます。

尚、FOOMA JAPAN 2021より**完全来場事前登録制**に変わりますので、必ず来場前に「**クイックパス(入場証)**」を入手してください。

詳しくは、FOOMA JAPAN 2021のWEBサイトをご覧ください。

<https://www.foomajapan.jp/>



アポイントメントシート

弊社担当者が展示場でお待ちしております。ご都合の良い時間をご記入の上、FAXでご連絡いただくと幸いです。

お問い合わせ先: 本社 営業部 TEL 048-735-1241

返送先: FAX 048-733-2384

貴社名: _____ ご氏名: _____ ご部署名: _____

TEL: _____ FAX: _____

ご来場予定日時: 6月1日・2日・3日・4日 時頃 _____