

オイル用キャップ
(30NC-P/AL)

カラーツイストキャップ
(63RTS-D)

印刷びん

担当者

藤塚 俊介



〒531-0072
大阪市北区豊崎6丁目12-5
TEL:06-6373-1500
FAX:06-6373-1504
<https://www.eto-inc.co.jp>

オープン価格

オープン価格

オープン価格

オイルやタレ、つゆなどの比較的粘度の高い液状製品に
・液ギレがよく、注ぎやすい形状。
高いノズルと工夫された先端形状により、液ギレ性能と注ぎやすさを向上しました。
・簡単、締めるだけ。
中栓とキャップを同時に締められるので、効率的です。

口部がφ63サイズのツイストキャップ対応びんのふたとして白、黒、金、銀が一般的なツイストキャップですが、弊社ではマット緑／マット赤／グロス赤カラーを常時在庫として取り扱っております。
お客様のびん商品をより個性的に演出できるキャップです。

オリジナリティのある製品を制作したいときに
心に残るギフトや手元に置いておきたいと思える特別なパッケージに
イベント限定商品や季節の商品などに
印象的なオリジナル印刷瓶を小ロットから制作できます。



メトロマックス4
【オール樹脂シェルフ】

計量プリンター UNI-10

デジタルサイネージ

担当者

中田 真也



〒920-0027
金沢市駅西新町2-1-9
TEL:076-223-6777
FAX:076-223-6377
<https://www.ishida.co.jp/www/shichiho/>

オープン価格

オープン価格

オープン価格

衛生管理に適した樹脂製シェルフ

棚・柱もオール樹脂製。抗菌仕様で錆知らず。さらに洗浄可能なシェルフ。

店舗の課題に対応した新型対面計量プリンタ。皆さまの声をもとに、より使いやすくよりコンパクトに実現。

POP/看板をデジタルに!より伝えたい情報をタイムリーに届けることができます。ペーパーレス化と印刷の手間を削減。店舗のデジタル化を応援します。



新幹線荷物輸送サービス「はこビュン」

担当者

石川 結

見積りによる

常温

「はこビュン」とは、JR東日本が運行する新幹線や特急列車等を活用して荷物をスピーディーかつ安全に輸送する次世代配送サービスです。
貨客混載して荷物を輸送することで、定時・安定的で高品質な輸送サービスを実現しています。



〒151-8578
渋谷区代々木2丁目2番2号
TEL:070-6983-7524
<https://www.jrbutsuryu.jgroup.ne.jp/business/hakobyun.html>



業務用自然冷媒
冷蔵庫・冷凍庫

真空マイクロ波解凍機

ディープフリーザー
(超低温)

担当者

川腰 利彦
木田 圭亮ホシザキ
自然冷媒化
宣言NATURAL
REFRIGERANTホシザキ
真空マイクロ波解凍機
HVM-8TA3-T

〒920-0364
金沢市松島2-26
TEL:076-240-0701
FAX:076-240-0721
<https://www.hoshizaki.co.jp/h07/>

オープン価格

オープン価格

オープン価格

ホシザキ自然冷媒化宣言

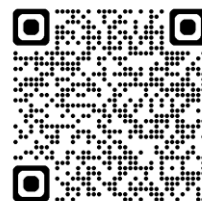
自然冷媒は自然界にもともとある物質で
地球温暖化係数がきわめて低い環境に
優しい冷媒です。すでに海外は自然冷媒
対応の製品出荷が定着化しており、ホシ
ザキは日本市場に向けた業務用自然冷
媒冷蔵庫・冷凍庫をリリースしました。

ひとつ上の解凍へ。解凍時の悩み、
イッキに解決!

☆解凍に時間がかかる
→解凍時間の短縮
☆品質を一定に保てない
→解凍後の品質安定
☆おいしさや見た目が落ちる
→おいしさそのまま

ホシザキが-60℃超低温ストッカー
を2サイズリリース

①-60℃で食材の新鮮さをキープ
②環境に優しい自然冷媒を使用
③作業性にこだわった扉ヒンジの採用
④警報ブザー機能搭載
⑤安心設計の鍵付き扉仕様
⑥サイズは199Lと471Lの2サイズ



人材の課題解決は、お任せください。

株式会社ライフラインは、人材採用、人材教育から企業の課題解決を支援し
未来を支える総合人材ソリューション企業です!

人材採用事業

人材のご紹介 (職業紹介業17-ユ-300049)

人材の派遣 (人材派遣業 派-17-300048)

新卒採用のサポート&ご紹介

人材育成事業

人材育成・研修事業

マッチング人材の定着支援



LifeLine

株式会社ライフライン

〒921-8062 金沢市新保本4丁目65番地16
TEL:076-227-9880 FAX:076-218-7852
<https://lifeline-lg.co.jp/> info@lifeline-kensyu.com

店舗型 人材エージェントサービス

仕事をもっと楽しみに!

Speed Jobs



人気のショッピング
モールの店舗で
365日営業!
詳しくはWebページ
からご覧ください!

スピードジョブズ

かなざわ食マネジメント専門職大学

フードサービスマネジメント学部 フードサービスマネジメント学科



〒924-0011 白山市横江町5250
TEL:076-275-5933
FAX:076-275-6874
<https://kanazawa-pu.ac.jp/>
E-mail:info-u@kbg.ac.jp



大学の特色

『経営できる料理人』『料理のできる経営者』

本学は、日本では数少ない「フードビジネス」に特化した、経営のプロフェッショナルを養成する4年制の専門職大学です。「食」に特化したマネジメントを学び、経済・経営・情報・栄養・社会学など幅広い学びに加え、多くの人を笑顔にし、社会や暮らしを豊かにするための「思考力」「発想力」「プレゼン力」も実践的に修得。実学を通じて、食を軸とした経営のプロを育てます。

■大学卒業資格(学士) × 国家資格(調理師、製菓衛生師)

学んだ専門知識を実践で活かすための実習科目が豊富。国家資格(調理師/製菓衛生師どちらか選択)の取得も可能。

■就職・起業に向けた3つの専攻

食品メーカー、外食産業、起業を軸に自分の進路に合わせて選択。社会に出てすぐに役立つスキルを身につけます。

■企業・店舗で実践から学ぶ豊富な実習 / 演習科目

学んだ知識を深め、さらに広げる実践形式の科目が豊富にあります。実際の現場を学びの場とし、課題解決力や豊かな創造性を育みます。

■企画・開発・マーケティング・販売を総合的に学ぶ

総合的な学びからフードビジネス業界の仕組みを理解し、業界で求められる専門知識を広く学びます。加えて、大手食品会社や有名企業のトップによる特別講義も開講。生きた講義を通じて視野を大きく広げます。

担当者

近藤 昌朗

〒924-0011
白山市横江町5250
TEL:076-275-5933
FAX:076-275-6874
<https://kanazawa-pu.ac.jp/>

