



フルカラープリント 小ロットパッケージ	担当者	川嶋 雅之
	〒921-8002 金沢市玉鉾5-19 TEL:076-292-3250 FAX:076-292-3250 <a href="https://www.fujifilm.com/fgsg/ja">https://www.fujifilm.com/fgsg/ja</a>	
ご相談	OEM	-
チャック付 スタンドパウチ ・小ロット対応可能 数量は要ご相談 ・色鮮やかな両面フルカラー印刷可能 ・グラデーション、細かい絵柄、写真など印刷ができます。 		

パックマーケット	凍眠	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 <a href="https://www.ishida.co.jp/www/shichiho/">https://www.ishida.co.jp/www/shichiho/</a>	
オープン価格	オープン価格	OEM	-
パックマーケットは、業務用包装資材・テイクアウト容器・消耗品のワンストップ通販サイト。お店に必要な豊富なアイテムを、小ロット・選べる決済方法で万全サポート。		鮮度・触感を損なわない、長期保存・廃棄ロス削減・安定供給を実現。原料系商品も調理済み商品も、液体急速凍結品を中心に商品をコントロールすることで食材のロスを減らします。 	

食用油改質触媒 オイルファイン	AV-CHECK	フライヤースター	担当者	北市 貴裕
			〒921-8812 野々市市扇が丘4-3 TEL:076-241-2111 FAX:076-241-2113 <a href="https://taiya-jp.com/">https://taiya-jp.com/</a>	
60,000円	4,400円	5,300円	OEM	-
ステンレスの板に特殊な塗料(触媒)を焼結。触媒の力で、油の劣化を抑え、寿命を延ばします	油脂劣化度判定試験紙	少量で高い洗浄力を発揮し清掃時間を短縮。きれいなフライヤーで油が長持ち。1回使い切り粉末タイプ。		

### オールインワンミーティングボード MAXHUB V5 Cシリーズ

商品名・内容量

担当者

石黒 知子



〒920-8501  
金沢市中橋町11-18  
TEL:076-260-0902  
FAX:076-260-0460

標準価格

700,000円～

標準価格

115,000円～

## 「WEB会議」での活用

～画面を遠隔地と共有～

- ・4K高画質表示
- ・55型/65型/75型/86型/98型の豊富な画面サイズ
- ・1,200万画素カメラ
- ・ZoomTeamsなどさまざまなWeb会議に対応
- ・アレイマイク 6個
- ・Windows OS搭載

## ・ホワイトボード機能

手書きした補足説明なども、遠隔地の方と共有ができます。

## ・ワイヤレス接続

PCをWEB会議に接続することなく、ワイヤレスでミーティングボードに資料投影するだけで、遠隔地と資料共有ができます。

## ・双方向コミュニケーション

QRコードを読み込み、遠隔地から写真やファイルをミーティングボードに転送できます。また、遠隔地のミーティングボードと通信し、どちらからもホワイトボードの編集を行うことができます。

Web会議を鮮明に、さらにスマートに！

- ・ソニー製高性能カメラでよりリアルに近い会議
- ・生音に限りなく近いサウンドを実現
- ・8メートル先の声も集音
- ・最大4画面共有可能

※1分紹介動画

(スマホ、タブレットでどうぞ)

自然冷媒  
冷蔵庫・冷凍庫ブラストチラー&  
ショックフリーザーホシザキ  
ガスフライヤー

担当者

川腰 利彦



〒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

674,000円

OEM

-

国内初!安全基準をクリア  
一般社団法人日本冷凍空調工業会の定める安全基準 JRA4078を業務用冷蔵庫・冷凍庫として国内で初めてクリアしました。  
ノンフロンで地球温暖化防止に貢献  
従来製品に比べGWPを約9%削減  
冷蔵庫はイソプタン、冷凍庫はプロパンの自然冷媒を使用。

ハイスピード冷却で危険温度帯を通過  
3つの運転モードから食品に合わせた冷却  
ソフトチル:凍結しやすい食品向け  
ハードチル:よりスピーディーに冷却  
ショックフリーズ:-40℃の冷風で急速凍結  
お手入れ  
自動洗浄(受注生産)、自動乾燥、庫内UVランプを標準装備

側面加熱方式

浸管がないからお手入れしやすい  
コールドゾーンが出来揚げカスが付きにくくてキレイに仕上がります。  
待機ボタン  
油とガスのムダを低減  
洗浄ボタン  
掃除の手間をカット

