

みんなで美味しく食べよう



in 大阪

3大  
アレルギー

## 不使用メニュー

メニュー

- |   |                           |
|---|---------------------------|
| ① | 乾麺のまま加熱 “野菜ビーフン”          |
| ② | 発酵不要！カリワワ食感 “おからパン”       |
| ③ | 包む作業も簡単 “レタスしゅうまい”        |
| ④ | 小麦不使用パンネのご紹介 “茄子とトマトのパンネ” |
| ⑤ | 白玉粉と米粉で作る “みたらし団子”        |
| ⑥ | 卵不使用！寒天で固める “さつま芋プリン”     |

日時 2024年10月24日(木)

受付 13:00~13:30  
講習会 13:30~16:00

会場 大阪ガスショールーム

「ハグミュージアム」5F ハグホール  
業務用厨房フロア  
大阪市西区千代崎3丁目南2番59号

講師 小山 七生

(株)コメットカトウクッキングアドバイザー

定員 20名様

お問い合わせ

株式会社コメットカトウ大阪営業所  
TEL:06-4309-0128 FAX:06-4309-0138

内容 スチコンでアレルギー対応

大人気☆小麦、乳、卵不使用のアレルギー対応  
レシピを6品ご紹介いたします。スチコンの使いこなし  
もお伝えしつつ、アレルギー対応調理のポイントも  
多数ご紹介！

※全てご試食がございます！

持ち物 筆記用具

参加費 1,000円

領収書を発行致します

今なら!

コメットカトウ公式 Instagram  
フォロワー様限定 500円

★「コメットカトウ」で検索をお願いします!★

※セミナー受付時にフォロー画面のご提示をお願いします。  
※事前に Instagram 登録・フォローしていただけますと、当日スムーズにご案内可能ですので  
ご準備の程よろしく願いたします

※キャンセルポリシー※

お申し込み後、やむを得ずキャンセルをする場合は、開催3日前までにご連絡をお願い致します。  
無断キャンセルはキャンセル料が発生する場合がございます。

お申し込みは裏面からどうぞ

◆ 2024年10月24日(木)開催 ◆

みんなで美味しく食べよう

### 3大アレルギー不使用メニュー 申込用紙

送信先 FAX: 06-4309-0138

※コメントカトウでは、個人情報の保護に努めております。ご記入頂きましたお客様の情報は、弊社及び協賛・協力企業が行う営業活動のみに利用させていただきます。

お勤め先	
ご住所 〒 ー	
TEL	FAX
Email	

氏 名	所属(部・課)役職名
備考欄	

弊社 HP からもお申込み  
いただけます。

[こちらからどうぞ](#)



受付確認※弊社記入欄



### ご参加にあたっての注意事項

※発熱や咳などの症状がある場合はご来場をお控えください。  
※セミナー開催が中止となる可能性があります。  
(1週間前までにご連絡をさせていただきます)