

綺麗に仕上げるコツ！

スチコンで作る

卵料理 特集



## メニュー

①	蒸気コントロールで綺麗に固まる “お好み焼き風卵焼き”
②	スチコンで作る “スクランブルエッグ”
③	スが入らずなめらか！ “コーヒープリン”
④	卵はふわとろ、鶏肉はしっとり “親子煮”
⑤	簡単！理想な仕上がり “温泉卵”
⑥	ダンパー機能の活用方法もご紹介 “スフレチーズケーキ”

※メニューは変更する場合がございます

日時 2024年12月20日(金)

受付 13:30~14:00

講習会 14:00~16:30

会場 株式会社コメットカトウ

東京支店ショールーム「FOODIE iPlus」

東京都豊島区西池袋 5-13-13

東都自動車ビルヂング 1F

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

持ち物 筆記用具

定員 21名様

お問い合わせ

株式会社コメットカトウ東京支店

TEL:03-5950-5351

Email:cttokyo@cometkato.co.jp

内容 スチコンで卵料理特集

スチコンで6品の卵料理をご紹介します。

卵料理を綺麗に仕上げるために、適切な蒸気量や温度調整のコツをお伝えします。スチコン使いこなしについても詳しくご説明いたします。

※全てご試食がございます！

参加費

一般 5,000円

メルマガ会員様 2,000円

HPから申し込みの方 2,000円

※本申込書にて、アドレスを記入し、ご登録される方も2,000円とさせていただきます。  
※配信は月末に1回のみで、セミナーレシビ等の情報をお送りしております。  
※HP申込フォームよりお申込みされた方はメルマガ登録をさせていただきます。  
※複数名でお申し込みを頂いている場合は代表者のみのご登録でOKです。

今なら!

コメットカトウ公式 Instagram

フォロワー様限定 1,000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お願いたします

※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12月20日(金)開催◆

綺麗に仕上げるコツ！

スチコンで作る卵料理特集 申込用紙

送信先 FAX:03-5950-3309

※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。

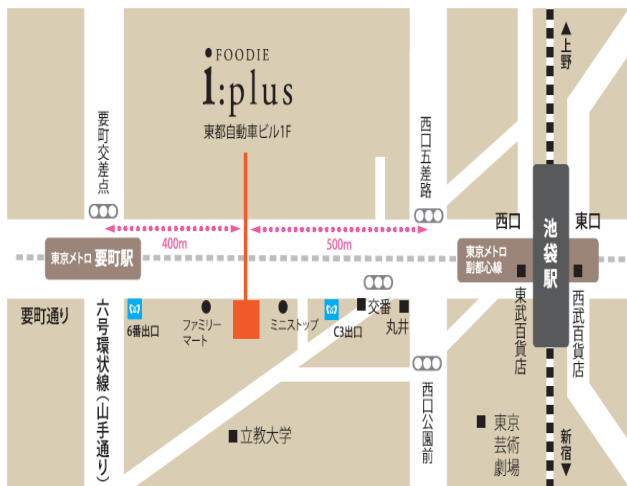
お勤め先			
ご住所	〒 ー		
TEL ( )	FAX ( )		
当日のご連絡先		( )	
※ご連絡を差し上げる場合が御座いますので必ずご記入ください			
メルマガ登録者様でしょうか (〇をつけてください)	はい	⇒登録しているメールアドレスをご記入ください。	
	いいえ	⇒新規登録する場合はメールアドレスをご記入ください。	
お名前			合計 名様
領収書のお宛名 (お勤め先 or 個人名)			

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

- ※入場時のアルコール消毒液による手指消毒のご協力をお願いします。
- ※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ございます。(1週間前までにご連絡をさせていただきます)