

涼しく調理！



スチコンで

揚げ物調理に  
トライしよう

## メニュー

①	柔らかい生地もディッシャーで簡単成形 “手作りがんも”
②	感動のパリパリを実現！ “バナナとあんこのデザート春巻き”
③	麴の力で柔らかか&ジューシー “塩こうじから揚げ”
④	パン粉を使ったフライの作り方 “アスパラガスの肉巻きフライ”
⑤	暑い夏でも食欲 UP！ “揚げなすの香味おろし和え”
⑥	冷めても美味しい “揚げパン”

※メニューは変更する場合がございます

日時 2024年5月10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

東都自動車ビルディング 1F

講師 野中 彩菜 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

内容 スチコンで揚げ物メニュー

スチコンで涼しく揚げ物調理を行う方法を、タッチパネル&自動洗浄機能を搭載したフルスペックスチコン CSXH シリーズ、蒸気発生器モデル CSX シリーズを使用し、6品ご紹介いたします。スチコンの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！

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

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。

※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。

※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。

✳️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5月10日(金)開催 ◆

涼しく調理！

スチコンで揚げ物調理にトライしよう 申込用紙

送信先 FAX:03-5950-3309

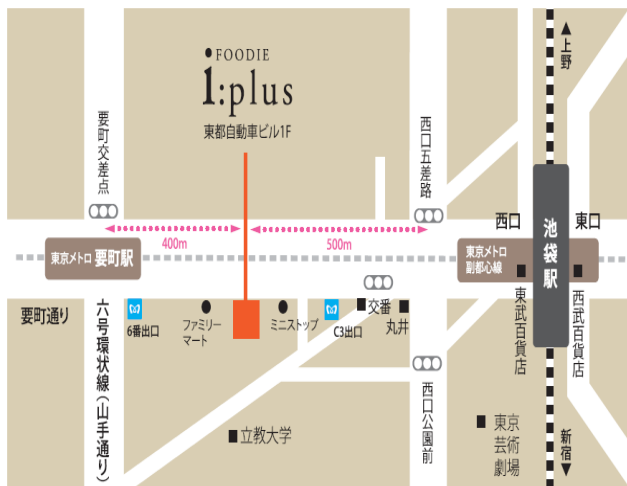
お勤め先			
ご住所	〒 ー		
TEL ( )	FAX ( )		
当日のご連絡先		( )	
※ご連絡を差し上げる場合が御座いますので必ずご記入ください			
メルマガ登録者様で しょうか (〇をつけてください)	はい	⇒登録しているメールアドレスをご記入ください。	
	いいえ	⇒新規登録する場合はメールアドレスをご記入ください。	
お名前			合計 名様
領収書のお宛名 (お勤め先 or 個人名)			

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)
- 万が一中止となった場合はコメントカトウ公式 YouTube チャンネルでセミナー動画配信をさせていただきます。