

大量調理の救世主！スチコンで

冷凍食材を
賢く加熱するコツ

メニュー

①	冷凍野菜で簡単 “筑前煮”
②	冷凍魚の上手な焼き方 “冷凍魚の塩焼き”
③	綺麗に焼くコツ “冷凍液卵で作る彩りオムレツ”
④	冷凍麺のまま調理 “焼きうどん”
⑤	余熱調理！ “煮ないかぼちゃの煮物”
⑥	ホットとスチームで比較 “冷凍ほうれん草”

※メニューは変更する場合がございます

日時 2024年7月26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 スチコンで大量調理

大量調理でスチコンと冷凍食材を賢く活用できるメニューを6品ご紹介いたします。大量調理でスチコンの使い方に悩んでいる方、冷凍食材の適した加熱方法が知りたい方に最適な内容となっております。

※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ひいたします

✳️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7月26日(金)開催◆

大量調理の救世主！

スチコンで冷凍食材を賢く加熱するコツ

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。

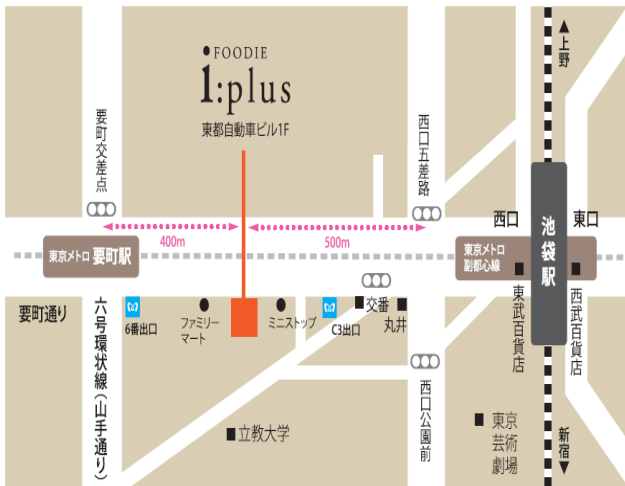
お勤め先			
ご住所	〒 ー		
TEL ()	FAX ()		
当日のご連絡先		()	
※ご連絡を差し上げる場合が御座いますので必ずご記入ください			
メルマガ登録者様でしょうか (〇をつけてください)	はい	⇒登録しているメールアドレスをご記入ください。	
	いいえ	⇒新規登録する場合はメールアドレスをご記入ください。	
お名前			合計 名様
領収書のお宛名 (お勤め先 or 個人名)			

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の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。