

大量調理の救世主！スチコンで in 名古屋



冷凍食材を賢く加熱するコツ

日時 2024年8月28日(水)

受付 13:00~13:30
講習会 13:30~16:00

会場 東邦ガス株式会社

体験型業務用ショールーム「プロ厨房オアシス」
愛知県名古屋市港区港明2丁目3番1号
みなとアクルスエネルギーセンター 1F

講師 小山 七生

(株)コメットカトウッキングアドバイザー

持ち物 筆記用具

定員 20名様

お問い合わせ

株式会社コメットカトウ名古屋営業所
TEL:052-361-2741

✳️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。

セミナー内容

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！

メニュー

※メニューは変更する場合がございます

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”

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申し上げます

お申し込みは裏面からどうぞ

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 申込用紙

送信先 FAX: 052-361-0877

※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

- ※利用時にはこまかな手洗いと手指の消毒、換気をお願いします。
- ※風邪の症状など体調がすぐれない方(咳、倦怠感、発熱、喉の違和感等)は施設の利用をご遠慮ください。
- ※マスクの着用はお客さまご自身の判断をお願いします。
→調理にご参加希望の方は、マスクのご持参をお願いいたします
- ※スタッフの体調管理、手洗い、手指消毒を実施します。
- ※新型コロナウイルスの影響で、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)