

スチコンで省力！同じモードと温度で



6品

同時調理 特集

メニュー

- | | |
|---|----------------------------|
| ① | パラパラに仕上がる “ターメリックライス” |
| ② | スチコンで麺調理！ “ナポリタン” |
| ③ | シャキシャキ食感 “野菜炒め” |
| ④ | 照りつと理想の仕上がり “魚の照り焼き” |
| ⑤ | 野菜の旨味がたっぷり “もりもり野菜のキーマカレー” |
| ⑥ | お菓子も同時加熱！ “ジンジャーケーキ” |

※メニューは変更する場合がございます

日時 2025年1月21日(火)

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
東都自動車ビルチング 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 スチコンで同時調理

新型スチコン CSXH シリーズを使用したスチコンセミナー！1台で6品を同じモードと温度で同時調理を行います。全自動洗浄機能についても詳しくご説明いたします。

主な対象業態…中食・惣菜

※全てご試食がでございます！

参加費

参加費半額キャンペーン中！

一般 ~~5,000円~~ → 2,500円メルマガ会員様 ~~2,000円~~ → 1,000円HPから申し込みの方 ~~2,000円~~ → 1,000円インスタフォロワー様 ~~1,000円~~ → 500円

※途中、弊社加熱機器のPRをさせていただきます。

※本申込書にて、アドレスを記入しメルマガ登録された方も1,000円とさせていただきます。
※メルマガ配信は月末に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

◆2025年1月21日(火)開催◆

スチコンで省力！

同じモードと温度で同時調理特集 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。

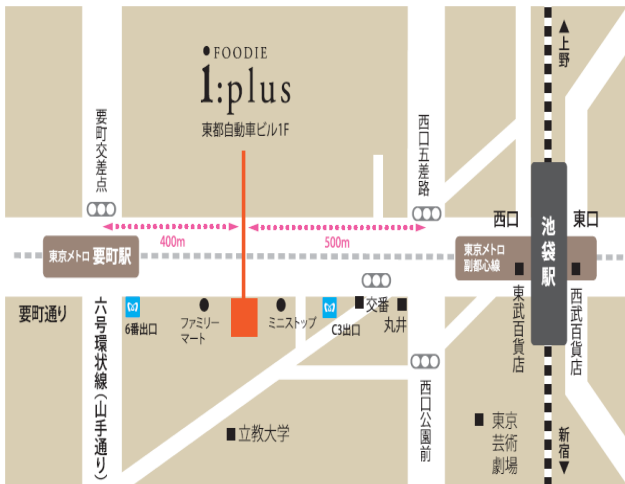
お勤め先			
ご住所	〒 ー		
TEL	()	FAX	()
当日のご連絡先		()	
※ご連絡を差し上げる場合が御座いますので必ずご記入ください			
メルマガ登録者様でしょうか (〇をつけてください)	はい	⇒登録しているメールアドレスをご記入ください。	
	いいえ	⇒新規登録する場合はメールアドレスをご記入ください。	
お名前			合計 名様
領収書のお宛名 (お勤め先 or 個人名)			

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)