

大量調理の救世主！スチコンで

in 大阪

冷凍食材を
賢く加熱するコツ

日時 2025 年 10 月 24 日(金)

受付 13 : 00 ~ 13 : 30
講習会 13 : 30 ~ 16 : 00

会場

大阪ガスショールーム
「ハグミュージアム」5F ハグホール
業務用厨房フロア
大阪市西区千代崎 3 丁目南 2 番 5 9 号

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大阪営業所

TEL:06-4309-0128 FAX:06-4309-0138

✳️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】

- | | |
|---|-----------------------------|
| ① | 冷凍から上手に焼く方法 “冷凍魚の焼き方” |
| ② | 冷凍野菜を使用した炒め物 “きんぴらごぼう” |
| ③ | 冷凍液卵を上手に活用するコツ “親子卵とじ” |
| ④ | 冷凍ラーメンを使用して作る福岡発祥の “焼きラーメン” |
| ⑤ | 手間を省いて作れる “冷凍かぼちゃの大学芋” |
| ⑥ | 乾かずに仕上げるコツ “冷凍しゅうまい” |

※メニューは変更する場合がございます

参加費

1,000 円

領収書を発行致します

◎コメットカトウ YouTube チャンネル登録

◎コメットカトウ Instagram フォロー

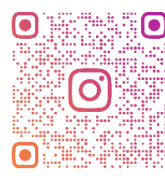
上記の SNS ダブル登録で

参加費 **500 円**とさせていただきます

※当日受付時に、登録画面を確認させていただきます。

ご登録は
こちらから

YouTube

COMETKATO
Instagram

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: 06-4309-0138

※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 〒 —	
TEL	FAX
Email	

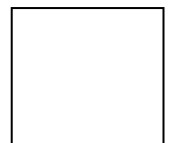
氏 名	所属(部・課)役職名
備考欄	

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

※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)