

スチコン1台で省力調理

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 | さっぱり美味しく、スチコンで炊飯 “サバの梅しそご飯” |
| ② | 蒸気のできる技 “カルボ風トースト” |
| ③ | 根菜炒めは大得意 “鶏肉とれんこんの甘辛炒め” |
| ④ | 乾麺のまま加熱 “緑豆春雨で作る豚キム春雨” |
| ⑤ | 柔らかく美味しく加熱するコツ “秋鮭のホイル焼き” |
| ⑥ | 同時にケーキも焼ける？！ “レモンケーキ” |

※メニューは変更する場合がございます

スチコン 1 台で 6 品を同じモードと温度で同時調理を行います。スチコン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！

主な対象…中食、惣菜の方

日時 2025 年 11 月 14 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

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

参加費 一般 2,000 円 のところ今なら↓

- ◎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。

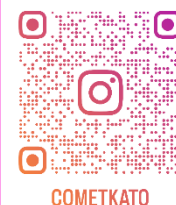
コメットカトウ公式 YouTube

ご登録は
こちらから



コメットカトウ公式 Instagram

ご登録は
こちらから



※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 11 月 14 日(金)開催 ◆

スチコン 1 台で省力調理！

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 (○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)