

スチコン1台で省力調理

in 名古屋

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 | 蒸気の力でできる技 “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。スチコン使いに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！

日時 2025 年 11 月 21 日(金)

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「プロ厨房オイシス」
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 1 F

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

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。

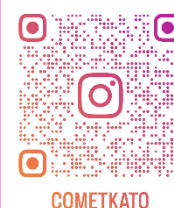
コメットカトウ公式 YouTube

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 21 日(金)開催 ◆

in 名古屋

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: 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 〒	
TEL	FAX
Email	

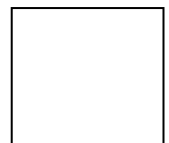
氏 名	所属(部・課)役職名
備考欄	

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。
 - ※スタッフの体調管理、手洗い、手指消毒を実施します。
 - ※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)