

手作りパンのいい香り



スチコンの発酵機能を使った 手作りパンとおやつ

メニュー

- | | |
|---|----------------------------|
| ① | まずはここから “基本の丸パン” |
| ② | 甘じょっぱ最高 “カリじゅわ！シュガーバターパン” |
| ③ | 丸パンに挟んでサンドウィッチに！ “ローストビーフ” |
| ④ | パンと一緒に食べたい “きのこのポタージュ” |
| ⑤ | スチコンが大得意 “ミルクティープリン” |
| ⑥ | 欧州天板仕様のラックを使って “基本のフィナンシェ” |

※メニューは変更する場合がございます

スチコンの発酵機能を使って、粉から手作りパンを作ります。併せて、パンに挟む具や、スープ、おやつメニューなどもご紹介します。

※全てご試食がございます！

主な対象…カフェ、飲食店の方

日時 2025年12月12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 12 月 12 日(金)開催 ◆

スチコンの発酵機能を使った 手作りパンとおやつセミナー 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)