

スチコンの6つの調理法を実演

初心者  
でも安心

## 基本調理メニュー

## メニュー

①	焼：お魚の上手な焼き方！ “サバの塩焼き”
②	蒸：同時に蒸して労力削減 “ひじきの彩りサラダ”
③	炒：根菜類も素早く加熱 “ジャーマンポテト”
④	煮：煮崩れない “かぼちゃ煮”
⑤	炊：炊飯の基本 “炊き込みご飯”
⑥	揚：油代削減！スチコンで作る “鶏のから揚げ”

※メニューは変更する場合がございます

日時 2025年3月14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「プロ厨房オアシス」

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 1F

参加費 1,000円 (20名様限定)

領収書を発行致します

今なら！ コメットカトウ公式 Instagram  
フォロワー様限定 500円

★「コメットカトウ」で検索をお願いします！★

※セミナー受付時にフォロー画面のご提示をお願いします。

※事前に Instagram 登録・フォローしていただけますと、当日スムーズにご案内可能ですので  
ご準備の程よろしくお願いいたします

内容 スチコンの基本調理

スチコンの6つの調理法、焼・蒸・炒・煮・炊・揚げ  
1品ずつ、全6品ご紹介いたします。調理実演を行いながら、各調理のポイントも詳しく  
お伝えいたします。

皆様のお申し込みお待ちしております。

※全てご試食がございます！

持ち物 筆記用具

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

✳️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

## スチコンの6つの調理法を実演！

## 初心者でも安心、基本調理メニュー 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様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)