

3大
アレルギー

不使用メニュー

メニュー

- | | |
|---|-----------------------------|
| ① | オープンシート不要！彩り◎ “コーン焼売” |
| ② | もちもちになりすぎないコッ “かぼちゃの米粉蒸しパン” |
| ③ | 乳不使用チーズを手作り！ “米粉ピザ” |
| ④ | スチコンで麺調理 “根菜ビーフン” |
| ⑤ | コーンフレークで作る “カップメンチカツ” |
| ⑥ | 煮崩れない “かぼちゃの味噌煮” |

※メニューは変更する場合がございます

日時 2025年5月8日(木)

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ひいたします

内容 スチコンでアレルギー対応

大人気☆小麦、乳、卵不使用のアレルギー対応レシピを6品ご紹介いたします。スチコンの使いこなしもお伝えしつつ、アレルギー対応調理のポイントも多数ご紹介!

※全てご試食がでございます!

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

みんなで美味しく食べよう

3大アレルギー不使用メニュー 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)