

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！ “魚の西京焼き” |
| ② | 蒸：スガ立たず綺麗な仕上がり “茶碗蒸し” |
| ③ | 炒：スチコンで麺調理 “焼きそば” |
| ④ | 煮：煮崩れない “かぼちゃの煮物” |
| 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

スチコンの6つの調理法、焼・蒸・炒・煮・炊・揚げを1品ずつ、全6品ご紹介いたします。

※全てご試食がございます！

主な対象業態…社員食堂

日時

2025年7月11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

参加費半額キャンペーン中！

一般 ~~5,000円~~ → 2,500円メルマガ会員様 ~~2,000円~~ → 1,000円HPから申し込みの方 ~~2,000円~~ → 1,000円インスタフォロワー様 ~~1,000円~~ → 500円

※途中、弊社加熱機器のPRをさせていただきます。

※本申込書にて、アドレスを記入しメルマガ登録された方も1,000円とさせていただきます。
 ※メルマガ配信は月末に1回のみで、セミナーレシピ等の情報をお送りしております。
 ※複数名でお申し込みを頂いている場合は代表者のみのご登録でOKです。
 ※HP申込フォームよりお申込みされた方はメルマガ登録をさせていただきます。

CSX-H CSX-W

全自動洗浄機能付きスチコンのご紹介



機器の特長についても詳しくご説明いたします。

※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 7 月 11 日 (金) 開催 ◆

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: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)