

大量調理の救世主！スチコンで in 名古屋

冷凍食材を
賢く加熱するコツ

日時 2025年8月22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

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

✳️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。

セミナー内容 スチコンで大量調理

大量調理でスチコンと冷凍食材を賢く活用できるメニューを6品ご紹介いたします。大量調理でスチコンの使い方に悩んでいる方、冷凍食材の適した加熱方法が知りたい方に最適な内容となっております。

※全てご試食がございます！

メニュー

①	冷凍から上手に焼く方法 “冷凍魚の焼き方”
②	冷凍野菜を使用した炒め物 “きんぴらごぼう”
③	冷凍液卵を上手に活用するコツ “親子卵とじ”
④	冷凍ラーメンを使用して作る福岡発祥の “焼きラーメン”
⑤	手間を省いて作れる “冷凍かぼちゃの大学芋”
⑥	乾かずに仕上げるコツ “冷凍しゅうまい”

※メニューは変更する場合がございます

参加費

1,000円

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

お申し込みは裏面からどうぞ

◆ 2025 年 8 月 22 日 (金) 開催 ◆

in 名古屋

大量調理の救世主！

スチコンで冷凍食材を賢く加熱するコツ 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。
→調理にご参加希望の方は、マスクのご持参をお願いいたします
- ※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)