

スチコンで  
食育世界と日本の  
郷土料理を作ろう

## メニュー

- |   |                               |
|---|-------------------------------|
| ① | シチリアの太陽の野菜煮 “カポナータ” ～イタリア～    |
| ② | 外カリッ中しっとり! “アメリカンクッキー” ～アメリカ～ |
| ③ | スチコンで炊いて仕上げる “カオマンガイ” ～タイ～    |
| ④ | 揚げないで作る “チキン南蛮” ～宮崎～          |
| ⑤ | おからで作る B 級グルメ “ゼリーフライ” ～埼玉～   |
| ⑥ | スチコンの圧倒的蒸気で作る “いきなり団子” ～熊本～   |

※メニューは変更する場合がございます

世界と日本の郷土料理を 6 品ご紹介いたします。スチコン使いこなしについても詳しくご説明いたします。

※全てご試食がございます!

主な対象…保育園、学校の方

日時 2026年1月23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

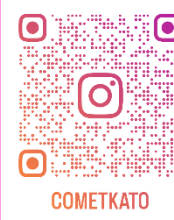
参加費 **500 円** とさせていただきます

※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

COMETKATO

✪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

◆ 2026年1月23日(金)開催 ◆

## スチコンで食育！

# 世界と日本の郷土料理を作ろう 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 (〇をつけてください)	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)