

# スチコンで大量調理

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

## メニュー

- ① 冷凍から上手に焼く方法 “冷凍鮭の焼き方”
- ② 冷凍野菜を水っぽくしないコツ“ほうれん草のバターソテー”
- ③ 冷凍根菜を使用した炒め物 “ジャーマンポテト”
- ④ 冷凍ちゃんぽんを使用して炒めた “焼きちゃんぽん”
- ⑤ 冷凍魚の煮物のコツ “冷凍赤魚の煮物”
- ⑥ 冷凍餃子のスチコンでの正解 “冷凍揚げ餃子”

※メニューは変更する場合がございます

## 日時

2026年3月13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:cctokyo@cometkato.co.jp

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。

※全てご試食がございます！

主な対象…大量調理施設の方

## 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円とさせて頂きます  
※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



※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 3 月 13 日(金)開催 ◆

# 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: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頂きます。

お勤め先			
ご住所	〒 一		
TEL ( )	FAX ( )		
当日のご連絡先 <small>※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</small>		( )	
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)