

今こそ知りたい！

in 名古屋

スチコン・blastチラーの 基本と活用法

日時 2026年3月19日(木)

講習会 11:00~14:00
(受付 10:30~)

会場 フクシマガリレイ株式会社

中部支社 F'S DESIGN COURT Nagoya
愛知県名古屋市中区金山 5-13-24 3F

講師 戸張 貴子 中野 有紗
フクシマガリレイ(株) フーズコンサルタント室

野中 彩菜
(株)コメットカトウ 営業企画課

参加費 無料(20名様限定)

内容 スチコン×blastチラーの基本

コメットカトウのスチームコンベクションオーブンと
フクシマガリレイのblastチラーを使用した
メニューを、全8品ご紹介いたします。
スチコン・blastチラーの基礎から、便利な
機能やすぐに現場で使える活用方法について
講義と実演を交えて分かりやすくお伝えします！
東京で大盛況だったセミナー、名古屋で初開催
です。 ※全てご試食がございます！

メニュー

- | | |
|---|--------------------------|
| ① | 効率よく付加価値アップ！“抹茶ミルクプリン” |
| ② | “ズ”が立たず綺麗な仕上がり “冷製茶わん蒸し” |
| ③ | 素材の味を生かして “ひじきのビタミンサラダ” |
| ④ | 煮崩れなし&味のしみこみ◎ “肉じゃが” |
| ⑤ | 麺料理もスチコンにお任せ！“韓国風焼きそば” |
| ⑥ | 焼きそばと同時調理も可能 “炊き込みご飯” |
| ⑦ | 冷凍魚を上手に焼くコツ “鯖の塩焼き” |
| ⑧ | サクサク食感！クックフリーズで “再加熱天ぷら” |

※メニューは変更する場合がございます

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

お申し込みは裏面からどうぞ

持ち物 筆記用具

◆ 2026年3月19日(木)開催 ◆

in 名古屋

スチコン・ブラストチラーの基本と活用法 申込用紙

送信先 FAX:052-361-0877

※コメットカトウでは、個人情報の保護に努めています。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 〒 -

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

※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)