

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：肉・魚の基本の焼き方 “鶏もも肉の照り焼き”   |
| ② | 蒸：同時蒸し “ブロッコリーと卵のご馳走サラダ”   |
| ③ | 炒：根菜類も素早く加熱 “和風ジャーマンポテト”   |
| ④ | 煮：煮物の基本 “かぼちゃの煮物”          |
| ⑤ | 炊：炊飯の基本 “梅じゃこわかめの旨味ご飯”     |
| ⑥ | 揚：油代削減！スチコンで作る “ささみ大葉カツレツ” |

※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…大量調理施設の方

日時 2026年4月17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

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

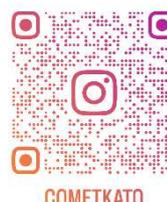
参加費 **500円** とさせていただきます

※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4月17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 (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)

