

スチコン・ブラストチラーの 基本と活用法

日時 2026年5月21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

浅草橋事務所 1F F'S DESIGN COURT
東京都台東区柳橋 2-17-4

講師 戸張 貴子 南雲 咲希

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 (24名様限定)

※本テーマのセミナーに過去ご参加いただいた方につきましては、申し込み人数が2名様以上の場合でも、定員の都合上、1名様までのご参加をお願いする場合がございます。予めご了承ください。

持ち物 筆記用具

内容 スチコン×ブラストの基本

コメットカトウのスチムコンベクションオープンとフクシマガリレイのブラスト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・ブラストチラーの基礎から、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！

※全てご試食がございます！

昼食を兼ねてお召し上がりいただけます。

メニュー

①	効率&付加価値 UP“オレンジとヨーグルトのゼリー”
②	“ス”が立たず綺麗な仕上がり “ブロッコリーのフラン”
③	素材の味を生かして “3色野菜のナムル”
④	煮崩れなし&味のしみこみ◎ “治部煮”
⑤	麺料理もスチコンにお任せ！“上海風焼きそば”
⑥	焼きそばと同時調理も可能 “白飯”
⑦	冷凍魚を上手に焼くコツ “鯖の塩こうじ焼き”
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東京支店

TEL:03-5950-5351

お申し込みは裏面からどうぞ

◆ 2026年5月21日(木)開催 ◆

in 東京

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: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 〒 —	
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)