

毎月開催！スチコンセミナー【2019年1月】in東京

各回定員
15名様

スチコンで！肉・魚料理を上手に作るコツ



主催：株式会社コメットカトウ

【日 時】 2019年1月18日(金) 受付:13:30~14:00 講習会:14:00~16:30

【実演メニュー】

- ① 肉汁を閉じこめた”旨ミートボール”
- ② ホロッと崩れる”手羽元のやわらか煮”
- ③ スチコンで薄切り肉を炒めよう“牛肉とごぼうの炒め煮”
- ④ 揚げずにふっくら”魚のから揚げ”
- ⑤ 煮汁の量を節約”サバの味噌煮”
- ⑥ スチコンで上手に作ろう！“魚のムニエル”

※メニューは変更する場合がございます。

【講師】	野中 彩菜 林 彩夏 <small>株式会社コメットカトウ クッキングアドバイザー</small>	【持ち物】	筆記用具 エプロン	【会場】	(株)コメットカトウ東京支店ショールーム「FOODIE i:puls」 東京都豊島区西池袋5-13-13東都自動車ビルディング1F
------	--	-------	-----------	------	--

【申込方法】	下記申込書にご記入の上、FAXにてお申し込み下さい。 後日、FAXにて返信致します。(FAX番号のご記入お願い致します)	【お問い合わせ先】	株式会社コメットカトウ東京支店 TEL:03-5950-5351 メール: cttokyo@cometkato.co.jp
--------	---	-----------	---

【参加費】

一般:	2,000円
メルマガ会員様:	1,000円
HPからお申込の方:	1,000円

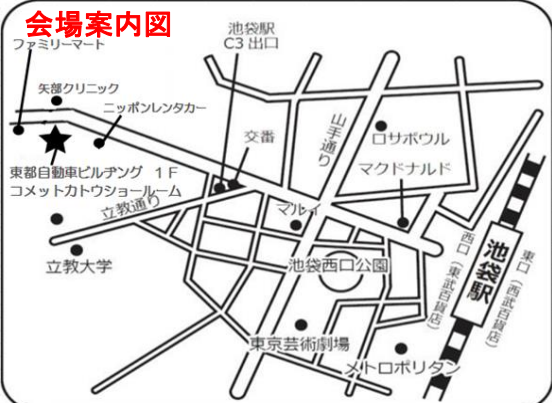
※本申込書にて、アドレスを記入し、ご登録される方も1,000円とさせていただきます。
※配信は月末に1回のみで、セミナーレシピ等の情報をお送りしております。
※複数名でお申し込みを頂いている場合は代表者のみのご登録でOKです。
※HP申込フォームよりお申込みされた方はメルマガ登録をさせていただきます。

【最少開催人数】
※最少開催人数に達しなかった場合は中止となる場合がございます。(万が一、中止となる場合は開催日の約一週間前にご連絡いたします。)

✪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。予めご了承ください。

申込書送信先 FAX(03)5950-3309

お勤め先			
ご住所		〒 -	
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
領収書に記載するお名前 (お勤め先、または個人名)			



受付確認 (※弊社記入欄です)