

各回定員
15名様



毎月開催！スチコンセミナー【6月】in東京

主催：株式会社コメットカトウ

| | |
|---------------------------------|--------------|
| 1日目 | 2019年6月7日(金) |
| 「スチコンで！肉・魚料理を上手に作るコツ」 | |
| 受付：13:30～14:00 講習会：14:00～16:30 | |
| 【実践メニュー】※こちらは1月に開催したメニューと同内容です。 | |
| 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 煮汁の量を節約”サバの味噌煮” | |
| ④ スチコンで薄切り肉を炒めよう”牛肉とごぼうの炒め煮” | |
| ⑤ 揚げずにふっくら”魚のから揚げ” | |
| 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。 | |

| | |
|--|--------------|
| 2日目 | 2019年6月8日(土) |
| 「国際都市「東京」の食材を使って！ 東京メニュー特集」 | |
| 受付：13:00～13:30 講習会：13:30～16:00 | |
| 【実践メニュー】 | |
| ① 東京特産野菜をシンプルに”小松菜の焼き浸し” | |
| ② 東京生まれの豚肉”TOKYO X(エックス)肉まん” | |
| ③ 粉末で簡単”明日葉マドレーヌ” | |
| ④ 東京名物”深川めし” | |
| ⑤ ”とびうお団子のとろみ煮” | |
| ⑥ 国内上位生産量のブルーベリーで”手作りゼリー” | |
| ※時期の都合上、東京産でない食材を使用する可能性が御座います。 ※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
株式会社コメットカトウ クッキングアドバイザー

【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 ☎03-5950-5351
メール：cttokyo@cometkato.co.jp

【参加費】 一般：各日2,000円
メルマガ会員様：各日1,000円
HPからお申込の方：各日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、セミナーレシビ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様のみのご登録でOKです。
※HPの申込フォームよりお申込み頂いた方は自動的に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可能性がございます。(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。)

申込書送信先 FAX(03)5950-3309

☆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。

| | | | |
|--|------|----------------------------|----------------|
| ご希望日 | 6月7日 | 6月8日 | (希望日に○をつけて下さい) |
| お勤め先 | | | |
| ご住所 | 〒 - | | |
| 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 (○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)