

# 国際都市「東京」の食材を使って！

## 東京メニュー特集 in横浜

主催：株式会社コメットカトウ  
共催：東京ガス株式会社

東京ガス業務用ショールーム「厨BO! YOKOHAMA」で開催いたしますスチコンセミナー！  
参加型で行いますので楽しく実践的に学べます！またメルマガにご登録頂いている方、新規ご登録される方は参加費がお安くなりますので宜しければメルマガ登録もお願いいたします。皆様のお申込みを心よりお待ちしております。

### 【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 “あご団子と小松菜のとろみ煮”
- ⑥ 国内上位生産量のブルーベリーで“手作りゼリー”

※メニューは変更する場合がございます。

【日時】 2019年6月11日(火) 受付：13:00～13:30 講習会：13:30～16:00

【会場】 東京ガス業務用厨房ショールーム「厨BO! YOKOHAMA」  
神奈川県横浜市中区羽衣町1-2-1 ⇒JR根岸線『関内駅』より徒歩1分  
横浜市営ブルーライン『関内駅』2番出口より徒歩3分

※専用駐車場はございませんので、公共の交通機関をご利用ください。

【講師】 林 彩夏 (株)コメットカトウ クッキングアドバイザー

【募集人数】 20名様 (定員となり次第締切とさせていただきます。)

【持ち物】 エプロン、筆記用具

【参加費】 一般様：2,000円

メルマガ会員様：1,000円

HPよりお申込の方：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、セミナーレシポ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。

【問い合わせ】 株式会社コメットカトウ 東京支店 ☎03-5950-5351

【お申込み】 下記申込欄にご記入の上、FAXにてお申込み下さい。

※対象者は調理業務、衛生・栄養管理に従事している方限定とさせていただきます。

### ※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		
※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)