

毎月開催！スチコンセミナー【10月】in東京

各回定員
15名様

スチコンを使って！美味しい冬の先取りメニュー



主催：株式会社コメットカトウ

【日 時】 2019年10月18日(金) 受付:13:30～14:00 講習会:14:00～16:30

【実演メニュー】

- ① ドイツのクリスマス”ホットケーキミックスで作るシュトレーン風”
- ② イギリスの伝統的なお菓子”クリスマスプディング”
- ③ 乾麺のまま省力調理Ⅰ “豚肉と白菜のはるさめ煮”
- ④ 乾麺のまま省力調理Ⅱ ”マカロニグラタン”
- ⑤ 照りの出し方”ブリの照り焼き”
- ⑥ お正月の定番“田作り”

※メニューは変更する場合がございます。

【講師】

野中 彩菜

㈱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: 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		()	
※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
領収書に記載するお名前 (お勤め先、または個人名)	名様		

会場案内図

受付確認 (※弊社記入欄です)