

# ☆毎月開催！スチコンセミナーのご案内☆

2017年の参加型スチームコンベクションオープンセミナーの年間スケジュールが決定いたしました！  
タッチパネル&自動洗浄機能を搭載したフルスペックスチコンCSWHシリーズや、ボイラー&インジェクションを掛け合わせたハイブリッド蒸気のスチコンCSシリーズ、さらに小型多機能スチコンCSI3シリーズなどの最新スチコンを使ったセミナーになっております。内容もさらにご満足いただける内容になっておりますので、是非ご参加くださいますようお願い致します。

※内容が多少変更する場合もございますのでご了承ください。

## 2017年 スチコンセミナー年間スケジュール

|     | セミナーテーマ                             | 時期       |
|-----|-------------------------------------|----------|
| 1月  | スチコンで！煮物・炊飯を上手に作るコツ                 | 1月下旬     |
|     | スチコンで食育！日本の郷土料理を作ろう                 |          |
| 2月  | スチコンで！肉・魚料理を上手に作るコツ                 | 2月中旬     |
|     | 朝にもってこい！スチコンで朝食バイキングメニュー            |          |
| 3月  | 3大アレルギー+大豆+ナッツを不使用！<br>スチコンで作るおやつ特集 | 3月中旬、下旬  |
| 4月  | 初心者でも安心！まずは基本5品を作ってみよう              | 4月下旬     |
| 5月  | スチコン調理で失敗しない為に！やってはいけない事を学ぼう        | 5月下旬     |
|     | スチコンを使って！美味しい夏の先どりメニュー              |          |
| 6月  | スチコンで！卵料理を上手に作るコツ                   | 6月下旬     |
|     | お洒落なランチをスチコンで！ワンプレートメニューを作ろう        |          |
| 7月  | スチコンで！肉・魚料理を上手に作るコツ                 | 7月下旬     |
|     | スチコンを使って！美味しい秋の先どりメニュー              |          |
| 8月  | 大量調理の救世主！スチコンを賢く活用しよう               | 8月初旬、下旬  |
| 9月  | スチコンで！煮物・炊飯を上手に作るコツ                 | 9月下旬     |
|     | ちょっと豪華に。スチコンで作る夕食メニュー               |          |
| 10月 | 初心者でも安心！まずは基本5品を作ってみよう              | 10月初旬    |
|     | スチコンを使って！美味しい冬の先どりメニュー              |          |
| 11月 | みんなで美味しく食べよう！<br>3大アレルギー不使用メニュー     | 11月中旬、下旬 |
| 12月 | スチコンで！卵料理を上手に作るコツ                   | 12月中旬    |
|     | スチコンを使って！美味しい春の先どりメニュー              |          |

- ❖ 詳しい日程及びメニューは、開催約2か月前に詳細案内状を発行し、発表になります。
- ❖ 詳細案内状は、弊社HPイベントセミナー情報、クッキングアドバイザーブログ、メルマガにて毎月発行いたします。  
⇒メルマガ登録方法は裏面をご覧ください。
- ❖ 全て、参加型の有料(¥1,000)セミナーになっております。
- ❖ 詳細案内状をFAXにてご希望の方は裏面を記入し、FAXを送って下さい。
- ❖ この案内状はセミナー参加お申込書ではございませんのでご注意ください。

※詳細案内状ご希望用紙、メルマガ登録方法は裏面に御座います。

# 詳細案内状ご希望用紙

※本用紙は、セミナー参加お申込用紙ではございませんのでご注意ください。

申込書送信先:FAX 03-5950-3309

|                             |                |    |                   |     |     |     |
|-----------------------------|----------------|----|-------------------|-----|-----|-----|
| 詳細案内状<br>ご希望月<br>(○をつけて下さい) | 1月             | 2月 | 3月                | 4月  | 5月  | 6月  |
|                             | 7月             | 8月 | 9月                | 10月 | 11月 | 12月 |
| お勤め先                        |                |    |                   |     |     |     |
| ご住所                         | 〒            - |    |                   |     |     |     |
| TEL(            )           | -              |    | FAX(            ) | -   |     |     |
| お名前                         |                |    |                   |     |     |     |

●セミナー概要●

【時間】 平日 受付13:30~14:00 講習会14:00~16:30

土曜 受付13:00~13:30 講習会13:30~16:00

【会場】 (株)コメットカトウ東京支店ショールーム 東京都豊島区西池袋5-13-13 東都自動車ビル1階

【講師】 野中 彩菜 林 彩夏 (株)コメットカトウクッキングアドバイザー

【参加費】 各日1,000円(食材、テキスト代含む)

【お問い合わせ】(株)コメットカトウ東京支店 ☎03-5950-5351 担当:野中、林

セミナー案内だけではなく、有益なスチコン情報  
(レシピ等)を知りたい方はメルマガが便利です!

毎月 月末配信  
もちろん無料!

【簡単登録方法】

- ①QRコードを読み取ります。
- ②“メール作成画面はこちら”をタップ
- ③メール画面が開きますので、お名前、お勤め先、メールアドレスを打ち込み、送信してください。⇒登録完了!



※QRコードが読み取れない場合は、下記メールアドレスに、件名:メルマガ配信希望します といれ、本文にお名前、お勤め先、メールアドレスを記入してメールを送信してください。

**送信メールアドレス: cttokyo@cometkato.co.jp**