

スチコンで
食育世界と日本の
郷土料理を作ろう in大阪

メニュー

①	タイのバーベキューチキン “ガイヤーン” ～タイ～
②	炒めないで作る “鶏肉のカシューナッツ炒め” ～中国～
③	鶏手羽元で作る “タッカンマリ風” ～韓国～
④	黒糖風味のふっくら蒸しパン “ふくれ菓子” ～鹿児島～
⑤	本格的でもちもち！ “くるみゆべし” ～宮城～
⑥	食欲倍増！そうめんの炒め物 “そうめんチャンプルー” ～沖縄～

※メニューは変更する場合がございます

日時 2022年1月21日(金)

受付 13:00～13:30

講習会 13:30～16:00

会場 大阪ガスショールーム

「ハグミュージアム」5F ハグホール

業務用厨房フロア

大阪市西区千代崎3丁目南2番59号

講師 野中 彩菜

(株)コメットカトウクッキングアドバイザー

持ち物 マスク・筆記用具

定員 20名様

内容 スチコンで郷土料理メニュー

2021年に新発売になったスチコン CSXH シリーズを使って、スチコンで作る世界と日本の郷土料理を6品ご紹介いたします。スチコン使いこなしについても詳しくご説明いたします。安全な距離をとりながら、受講いただけます。

※全てご試食がございます！

お問い合わせ

株式会社コメットカトウ大阪営業所

TEL:06-4309-0128 FAX:06-4309-0138

参加費 500円

領収書を発行いたします

✳️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。

お申し込みは裏面からどうぞ

◆ 2022 年 1 月 21 日 (金) 開催 ◆

スチコンで食育！

世界の料理と日本の郷土料理を作ろう 申込用紙

送信先 FAX: 06-4309-0138

お勤め先	
ご住所 〒 ー	
TEL	FAX
Email	

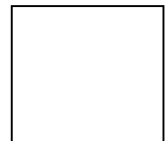
氏 名	所属(部・課)役職名
備考欄	

弊社 HP からもお申込み
いただけます。

こちらからどうぞ



受付確認※弊社記入欄



ご参加にあたっての注意事項

- ※入場時のアルコール消毒液による手指の消毒およびマスク着用のご協力をお願いします。
- ※ご来場の際、検温をお願いさせていただきます。
- ※発熱や咳などの症状がある場合はご来場をお控えください。
- ※新型コロナウイルスの影響で、セミナー開催が中止となる可能性がございます。(1週間前までにご連絡をさせていただきます)