

スチコンで
食育世界と日本の
郷土料理を作ろう

メニュー

①	旨辛ジューシー “ヤンニョムチキン” ～韓国～
②	ワタリガニ不使用！カニ缶で作る “プーパッポンカレー風” ～タイ～
③	揚げないで作る “ゴマ団子” ～中国～
④	熊本の家庭料理 “高菜めし” ～熊本～
⑤	スペアリブで作る薩摩の武士料理 “とんこつ” ～鹿児島～
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25日(火)

受付 13:30～14:00

講習会 14:00～16:30

会場 株式会社コメットカトウ

東京支店ショールーム「FOODIE iPlus」

東京都豊島区西池袋 5-13-13

東都自動車ビルチング 1F

講師 小山 七生

(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 14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。今回講師デビューのため、特別料金で開催いたします。

※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東京支店

TEL:03-5950-5351

Email:cttokyo@cometkato.co.jp

参加費 500円

講師デビューのため、特別料金で開催いたします

✳️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25日(火)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:03-5950-3309

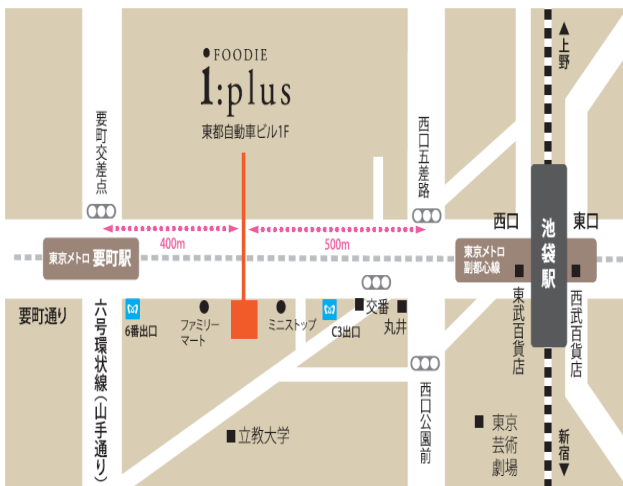
お勤め先			
ご住所	〒 ー		
TEL	()	FAX	()
当日のご連絡先		()	
※ご連絡を差し上げる場合が御座いますので必ずご記入ください			
メルマガ登録者様で しょうか (○をつけてください)	はい	⇒登録しているメールアドレスをご記入ください。	
	いいえ	⇒新規登録する場合はメールアドレスをご記入ください。	
お名前			合計 名様
領収書のお宛名 (お勤め先 or 個人名)			

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)
- 万が一中止となった場合はコメントカトウ公式 YouTube チャンネルでセミナー動画配信をさせていただきます。