COMET
食と笑顔とともに100年 そして未来へ

スチコンを最大限に活用！

蒸気量と風量調整をマスターしよう

日時 2022年2月4日(金)
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
東都自動車ビルヂング 1F

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 14名様

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

✿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。

セミナー内容

1.スチコン蒸気加熱の知識についての講義

スチコンで蒸気加熱、風量調整を行うメリットをお伝えいたします。蒸気・風量コントロールを行うことで料理の質、効率が格段に向上します。

2.蒸気量・風量調整を盛り込んだスチコン調理

蒸気量・風量調整を盛り込んだスチコン調理を実演いたします。それぞれのレシピのポイントも詳しくご説明いたします。全てご試食がございます。

【メニュー】 ※メニューは変更する場合がございます

①	コンビとホットで比較！ **“トースト実験”**
②	風量調整で **“ミルクティシフォンケーキ”**
③	ホテルパンに流して作る **“ふっくら蒸しパン”**
④	綺麗に固まる **“具だくさん五目卵焼き”**
⑤	冷たいお魚の焼き方 **“冷凍魚の塩焼き”**

参加費
一般 2,000円
メルマガ会員様 1,000円
HPから申し込みの方 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頂きます。

お申し込みは裏面からどうぞ

◆2022 年 2 月 4 日（金）開催◆

スチコンを最大限に活用！
蒸気量と風量調整をマスターしよう　申込用紙

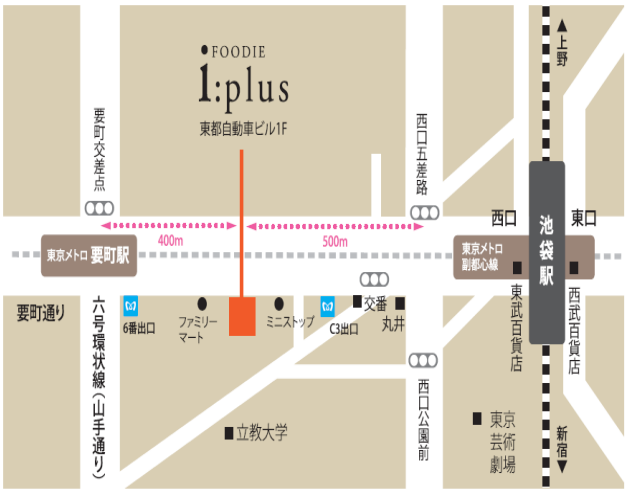
送信先 FAX:03-5950-3309

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ットカトウ公式 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。