

スチコンで
食育世界と日本の
郷土料理を作ろう in名古屋

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2月8日(火)

受付 13:00～13:30

講習会 13:30～16:00

会場 東邦ガス株式会社

体験型業務用ショールーム「プロ厨房オアシス」
愛知県名古屋市港区港明2丁目3番1号
みなとアクルスエネルギーセンター 1F

講師 野中 彩菜

(株)コメットカトウ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。

※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名古屋営業所
TEL:052-361-2741

参加費 500円

領収書を発行いたします

～東邦ガスから電気のおトクな料金プランのご案内～

プロ厨房オアシスに電気の『検針票』をご持参で もれなく粗品をプレゼント！
電力の使用状況に合わせたおトクな料金プランをご提案いたします

お申し込みは裏面からどうぞ

✳️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。

