

スチコンで大量調理

大量調理の救世主！

給食フライヤーの
実演もあります2回
開催！スチコンを
賢く活用しよう

メニュー

- | | |
|---|-----------------------------|
| ① | お肉の基本的な焼き方“ガリバタチキン” |
| ② | お魚の基本的な焼き方“冷凍魚の香草パン粉焼き” |
| ③ | スチコンで煮崩れ知らず！“鯖のゴマ味噌煮” |
| ④ | 湯を沸かさず同時に複数食材の加熱“きくらげの中華和え” |
| ⑤ | 流して一度に大量に作れる！“擬製豆腐” |
| ⑥ | スチコンと給食フライヤーでの食べ比べ“揚げパン” |

※メニューは変更する場合がございます

日時 2022年8月9日(火)
2022年8月10日(水)

受付 13:30~14:00 講習会 14:00~16:30

※ご都合の良い日をお選びください

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 野中 彩菜 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 各日 14 名様

内容

スチコンで大量調理

大量調理でスチコンを賢く活用できるメニューを 6 品ご紹介いたします。大量調理でスチコンの使い方に悩んでいる方に最適な内容となっており、給食フライヤーとスチコンでの食べ比べも行います。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東京支店

TEL:03-5950-5351

Email:cttokyo@cometkato.co.jp

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、セミナーレシビ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いただきます。

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。

◆ 2022 年 8 月 9 日(火)・10 日(水)開催 ◆

大量調理の救世主 スチコンを賢く活用しよう 申込用紙

送信先 FAX:03-5950-3309

ご希望日 ※ご都合の良い日に○をつけてください	8 月 9 日(火)		8 月 10 日(水)	
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。