

スチコンの魅力がよくわかる！

スチコンの

特性を活かしたメニュー



## メニュー

|   |                            |
|---|----------------------------|
| ① | 誰が作ってもスガ立たない “抹茶プリン”       |
| ② | 蒸気の力で根菜も素早く加熱 “じゃが芋のそぼろ炒め” |
| ③ | 炊きこみご飯も安心！ “鮭とひじきの炊き込みご飯”  |
| ④ | 長時間放置！煮崩れない “いわしの梅煮”       |
| ⑤ | 芯温センサを活用でプロの仕上がり “和牛肉たたき”  |
| ⑥ | 蒸気で巻かずに焼き固める “具沢山オムレツ”     |

※メニューは変更する場合がございます

日時 2023年12月15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

東都自動車ビルディング 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 筆記用具

定員 21 名様

内容 スチコンの特性を活かしたメニュー

スチコンで蒸気のチカラ、細かな温度調整、芯温調理、放置調理、メニュー登録等、スチコンの特性や魅力が詰まったメニューを6品ご紹介いたします。スチコン調理のメリットや使いこなしのコツを詳しくご説明いたします。

※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

一般 5,000 円

メルマガ会員様 2,000 円

HP から申し込みの方 2,000 円

✳️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。

※本申込書にて、アドレスを記入し、ご登録される方も 2,000 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

◆ 2023 年 12 月 15 日(金)開催 ◆

## スチコンの魅力がよくわかる！

### スチコンの特性を活かしたメニュー 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<br><small>※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</small> |                                           | (              )           |              |
| メルマガ登録者様で<br>しょうか<br><small>(○をつけてください)</small>         | 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<br><br>名様 |
| 領収書のお宛名<br><small>(お勤め先 or 個人名)</small>                 |                                           |                            |              |

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のご協力をお願いします。

※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。

※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。

