

みんなで美味しく食べよう

3大
アレルギー

不使用メニュー

メニュー

- | | |
|---|-----------------------------|
| ① | オープンシート不要！彩り◎ “コーン焼売” |
| ② | もちもちになりすぎないコッ “かぼちゃの米粉蒸しパン” |
| ③ | 乳不使用チーズを手作り！ “米粉ピザ” |
| ④ | スチコンで麺調理 “根菜ビーフン” |
| ⑤ | コーンフレークで作る “カップメンチカツ” |
| ⑥ | 煮崩れない “かぼちゃの味噌煮” |

※メニューは変更する場合がございます

大人気☆小麦、乳、卵不使用のアレルギー対応レシピを6品ご紹介いたします。

※全てご試食がございます！

主な対象業態…保育園・幼稚園

日時

2025年2月28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

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

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

参加費半額キャンペーン中！

一般 ~~5,000円~~ → 2,500円
 メルマガ会員様 ~~2,000円~~ → 1,000円
 HPから申し込みの方 ~~2,000円~~ → 1,000円
 インスタフォロワー様 ~~1,000円~~ → 500円

※途中、弊社加熱機器のPRをさせていただきます。

※本申込書にて、アドレスを記入しメルマガ登録された方も1,000円とさせていただきます。
 ※メルマガ配信は月末に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いただきます。

CSX-H CSX-W

全自動洗浄機能付きスチコンのご紹介



機器の特長についても詳しくご説明いたします。

✪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

◆2025年2月28日(金)開催◆

みんなで美味しく食べよう


3 大アレルギー不使用メニュー 申込用紙

送信先 FAX:03-5950-3309

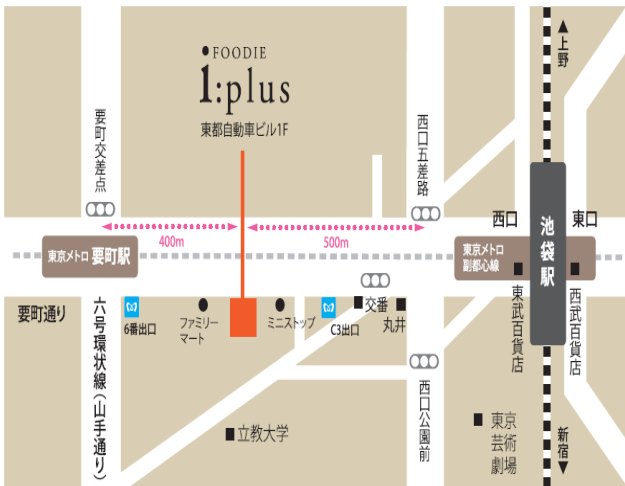
※コメントカトウでは、個人情報の保護に努めております。ご記入頂きましたお客様の情報は、弊社及び協賛・協力企業が行う営業活動のみに利用させていただきます。

| | | | |
|-------------------------------|----------|----------------------------|----------|
| 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 (〇をつけてください) | 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 からのお申込み
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)