

主催：株式会社コメットカトウ  
 協賛：三信化工株式会社、フジ産業株式会社

# 人手不足対応で効率 UP！



# 再加熱でも美味しく！ 新調理システムにおける スチコン活用のコツ

## メニュー

- |   |                             |
|---|-----------------------------|
| ① | 驚きの柔らかさ！焼き物の皿盛り再加熱 “鶏の照り焼き” |
| ② | 効率よく下準備！お皿で仕上げる “おかゆ”       |
| ③ | 味の染み込み◎ニュークックチルで作る “筑前煮”    |
| ④ | 完全調理済み食材クックパックの活用 “伸びない麺調理” |
| ⑤ | クックサーブとチルで比較 “八宝菜”          |

※メニューは変更する場合がございます

皿盛り再加熱やクックチルの実演を行いながら、美味しく食事提供するコツをお伝えいたします。完全調理商品クックパックを使用したメニューもご紹介いたします。

※全てご試食がございます！

主な対象業態…病院・老人保健施設

## 日時

2025年10月10日(金)

受付 13:30~14:00

講習会 14:00~16:30

## 参加費

無料

※途中、弊社及び協賛企業のPRをさせていただきます。

## 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

## ご紹介商品

**Sanshin**

再加熱システム対応食器  
 高性能樹脂 PES シリーズ



※料理は本日紹介するメニューではございません

フジ産業株式会社

完全調理済み食材

クックパック  
 COOKPAK  
 High Quality, Quick Operation



## 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

COMET

食と笑顔とともに100年 そして未来へ

CSXH CSXW

全自動洗浄機能付きスチコン



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 10 月 10 日(金)開催 ◆

再加熱でも美味しく！

# 新調理システムにおけるスチコン活用のコツ 申込用紙

送信先 FAX:03-5950-3309

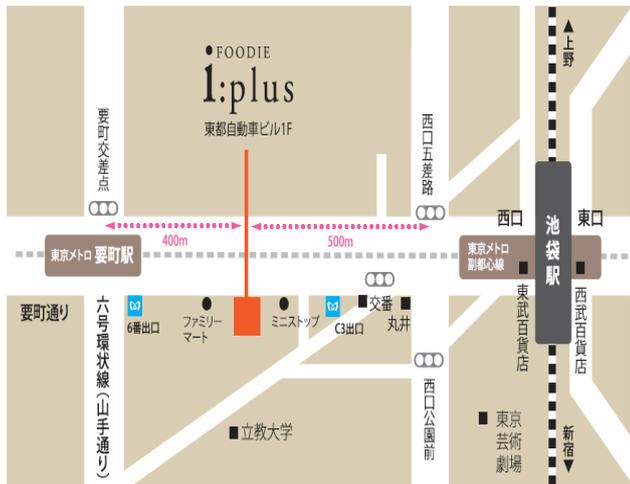
※コメントカウでは、個人情報の保護に努めております。ご記入頂きましたお客様の情報は、弊社及び協賛・協力企業が行う営業活動のみに利用させていただきます。

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 (○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

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)