

効率 UP & 美味しさのコツ！

スチコン×グリドル×フライヤー

加熱調理
機器特集

メニュー

- | | |
|---|----------------------------|
| ① | グリドルでライブクッキング “だし巻き卵” |
| ② | スチコンで同時に3種類の炊飯 “炊き込みご飯” |
| ③ | 複数工程、じっくり加熱が美味しさの決め手 “焼き芋” |
| ④ | グリドル×スチコンで “煮込みハンバーグ” |
| ⑤ | フライヤー×スチコンで “カツ煮” |
| ⑥ | グリドルで焼き色均一！空き時間に作れる “どら焼き” |

※メニューは変更する場合がございます

スチコン×グリドル×フライヤーを
効率よく最大限に活用できる
メニューを6品ご紹介いたします。

主な対象…中食、惣菜の方

日時 2025年10月21日(火)

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

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 2,000円

- ◎コメットカトウ YouTube チャンネル登録
- ◎コメットカトウ Instagram フォロー

上記の SNS ダブル登録で
参加費 **無料** とさせていただきます
※当日受付時に、登録画面を確認させていただきます。

コメットカトウ公式 YouTube

ご登録は
こちらから



コメットカトウ公式 Instagram

ご登録は
こちらから



※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 21 日(火)開催 ◆

効率 UP & 美味しさのコツ

スチコン×グリドル×フライヤー 加熱調理特集 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 (○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)

