

スチコンで
食育

世界と日本の 郷土料理を作ろう

メニュー

- | | |
|---|-------------------------------|
| ① | シチリアの太陽の野菜煮 “カボナータ” ~イタリア~ |
| ② | 外カリッ中しっとり！ “アメリカンクッキー” ~アメリカ~ |
| ③ | スチコンで炊いて仕上げる “カオマンガイ” ~タイ~ |
| ④ | 揚げないで作る “チキン南蛮” ~宮崎~ |
| ⑤ | おからで作る B 級グルメ “ゼリーフライ” ~埼玉~ |
| ⑥ | スチコンの圧倒的蒸氣で作る “いきなり団子” ~熊本~ |

※メニューは変更する場合がございます

世界と日本の郷土料理を 6 品ご紹介いたします。スチコン使いこなしについても詳しくご説明いたします。

※全てご試食がございます！

主な対象…保育園、学校の方

日時

2026 年 1 月 23 日(金)

受付 13:30~14:00
講習会 14:00~16:30

参加費

一般 2,000 円 のところ今なら↓

◎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 500 円 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。

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:cctokyo@cometkato.co.jp

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

◆ 2026 年 1 月 23 日(金)開催 ◆

スチコンで食育！

世界と日本の郷土料理を作ろう 申込用紙

送信先 FAX:03-5950-3309

※コメットカトウでは、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頂きます。

お勤め先			
ご住所	〒 -		
TEL	()	FAX	()
当日のご連絡先 <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 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)