

スチコンの6つの調理法を実演



in 福岡

初心者  
でも安心

## 基本調理メニュー

メニュー

- |   |                          |
|---|--------------------------|
| ① | 焼：肉・魚の基本の焼き方 “鶏もも肉の照り焼き” |
| ② | 蒸：同時蒸し “3色野菜のナムル”        |
| ③ | 炒：根菜類も素早く加熱 “和風ジャーマンポテト” |
| ④ | 煮：煮物の基本 “かぼちゃの煮物”        |
| ⑤ | 炊：炊飯の基本 “梅じゃこわかめの旨味ご飯”   |
| ⑥ | 揚：油代削減！スチコンで作る “鶏のから揚げ”  |

※メニューは変更する場合がございます

スチコンの6つの調理法、焼・蒸・炒・煮・炊・揚を  
1品ずつ、全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…大量調理施設の方

日時 2026年6月24日(水)

受付 13:00~13:30  
講習会 13:30~16:00

会場 九州電力株式会社

業務用電化厨房体験施設  
「eキッチンスタジオ福岡」  
福岡市中央区薬院四丁目2番28号

持ち物 筆記用具

定員 15名様

お問い合わせ

株式会社コメットカトウ九州営業所

TEL:092-441-4035 FAX:092-441-4036

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 **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

# スチコンの6つの調理法を実演！

## 初心者でも安心、基本調理メニュー 申込用紙

送信先 FAX: 092-441-4036

※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	〒 -		
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 (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

※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)

