



世界と日本の 郷土料理を作ろう

スチコンで
食育



日時 2024年3月19日(火)

受付 13:00~13:30
講習会 13:30~16:00

会場 東邦ガス株式会社

体験型業務用ショールーム「プロ厨房オアシス」
愛知県名古屋市港区港明2丁目3番1号
みなとアクルスエネルギーセンター 1F

講師 野中 彩菜

(株)コメットカトウッキングアドバイザー

参加費 1,000円 (20名様限定)

領収書を発行致します

持ち物 筆記用具

内容 スチコンで郷土料理メニュー

スチコン CSXH シリーズを使って、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。

※一部メニューはご希望の方に調理体験をしていただきます

※全てご試食がございます！

メニュー

- | | |
|---|------------------------------|
| ① | 北海道のソルフード “いももち” ~北海道~ |
| ② | 味噌ベースで食欲 UP! “鶏ちゃん” ~岐阜~ |
| ③ | 揚げないで作る “鶏手羽先の甘辛揚げ” ~愛知~ |
| ④ | 台湾の定番屋台メシ “胡椒餅” ~台湾~ |
| ⑤ | 韓国風の肉じゃが “カムジャタン” ~韓国~ |
| ⑥ | 気分はインド! 本格 “バターチキンカレー” ~インド~ |

※メニューは変更する場合がございます

お問い合わせ

株式会社コメットカトウ名古屋営業所

TEL:052-361-2741

お申し込みは裏面からどうぞ

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: 052-361-0877

お勤め先	
ご住所 〒 —	
TEL	FAX
Email	

氏 名	所属(部・課)役職名
備考欄	

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

- ※利用時にはこまかな手洗いと手指の消毒、換気をお願いします。
- ※風邪の症状など体調がすぐれない方(咳、倦怠感、発熱、喉の違和感等)は施設の利用をご遠慮ください。
- ※マスクの着用はお客様ご自身の判断をお願いします。
→調理にご参加希望の方は、マスクのご持参をお願いいたします
- ※スタッフの体調管理、手洗い、手指消毒を実施します。
- ※新型コロナウイルスの影響で、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)