

# スチコンを使って！美味しい秋の先取りメニュー in名古屋

主催：株式会社コメットカトウ  
共催：東邦ガス株式会社

東邦ガス体験型業務用厨房ショールーム「プロ厨房オアシス」で開催いたしますスチコンセミナー！2019年は4回開催いたします。第3回目はスチコンを使って、秋の食材やイベント食をご紹介します！今回も参加型で行いますので楽しく実践的に学べます！皆様のお申込みを心よりお待ちしております。

## 【メニュー】

- ① “秋鮭の煮浸し”～石狩鍋風～
- ② 旨味をとじこめた“椎茸の肉詰め”
- ③ 秋の味覚たっぷり“炊きおこわ”
- ④ 餃子の皮で作る“お手軽アップルパイ”
- ⑤ 市販のロールパンで“ハロウィンおばけパン”
- ⑥ 秋のおやつ“揚げない大学芋”



※メニューは変更する場合がございます。

【日時】 2019年7月26日(金) 受付：13：00～13：30 講習会：13：30～16：00

【会場】 東邦ガス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

⇒「港区役所駅」下車 2番出口から徒歩5分

【講師】 野中 彩菜 林 彩夏 (株)コメットカトウ キッキングアドバイザー

【募集人数】 20名様 (定員となり次第締切とさせていただきます。)

【持ち物】 エプロン、筆記用具

【参加費】 500円 (食材、テキスト代含む) (領収書を発行いたします)

【問い合わせ】 株式会社コメットカトウ 名古屋営業所 ☎052-361-2741

【お申込み】 下記申込欄にご記入の上、FAXにてお申込み下さい。

### ★お知らせ★

～東邦ガスから電気のおトクな料金プランのご案内～

プロ厨房オアシスに電気『検針票』をご持参で もれなく粗品をプレゼント！

電力の使用状況に合わせたおトクな料金プランをご提案いたします

※対象者は調理業務、衛生・栄養管理に従事している方限定とさせていただきます。

申込書送信先 FAX(052)361-0877

お勤め先		
ご住所	〒 -	
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		
お名前	合計	名様
領収書に記載するお名前 (お勤め先、または個人名)		



受付確認 (※弊社記入欄です)