

みんなで美味しく食べよう！3大アレルゲン不使用メニュー 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！今回は小麦・乳・卵不使用！アレルギー対応メニューをご紹介します！今回もソーシャルディスタンスをとりつつ、安全にセミナー運営をさせていただきます。実演形式のセミナーで、ご試食は全てございます。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 おからで栄養価UP“おからバナナケーキ”
- ② もちもち美味しい“抹茶と甘納豆の米粉蒸しパン”
- ③ 旨味を活かす“もちもちチヂミ”
- ④ 韓国料理！緑豆春雨で乾麺のまま作る“チャプチェ”
- ⑤ 豆乳ホワイトソースで“クリームコロッケ”
- ⑥ 長芋不使用で作る“お月見うさぎまんじゅう”

※メニューは変更する場合がございます。

【日時】 2020年11月27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 (株)コメットカトウ クッキングアドバイザー

【募集人数】 14名様 (定員となり次第締切とさせていただきます。)

【持ち物】 マスク、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の『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

※入場時のアルコール消毒液による手指の消毒およびマスク着用のご協力をお願いします。
※ご来場の際、検温をお願いさせていただきます。入館時に熱を感知するサーモグラフィカメラにて体表面温度を測定します。
発熱の疑いのある方は体温計での測定をお願いします。
※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。
※従来のセミナーより、募集定員を少なめに設定させていただいております。スタッフは毎日検温、健康記録、都度手洗い・アルコール消毒を行っております。
※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)

※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)