



スチコンで省力！同じモードと温度で in 名古屋

6品 同時調理 特集



日時 2024年5月14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 小山 七生

(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 スチコンで同時調理

1台で6品、同じモードと温度で同時調理を行います。スチコン使いこなしについても詳しくご紹介いたします。また、今回は伊那食品工業株式会社様にご協賛いただきます。食感・味・見栄えの良い料理に仕上げることが出来る商品をご紹介します。

※一部メニューはご希望の方に調理体験をしていただけます

※全てご試食がございます！

メニュー

- | | |
|---|----------------------------|
| ① | パラパラに仕上がる “ターメリックライス” |
| ② | スチコンで麺調理！ “ナポリタン” |
| ③ | シャキシャキ食感 “野菜炒め” |
| ④ | 照りつと理想の仕上がり “魚の照り焼き” |
| ⑤ | 野菜の旨味がたっぷり “もりもり野菜のキーマカレー” |
| ⑥ | お菓子も同時加熱！ “ジンジャーケーキ” |

※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

スチコンで省力！

同じモードと温度で同時調理特集 申込用紙

送信先 FAX: 052-361-0877

| | |
|---------|-----|
| お勤め先 | |
| ご住所 〒 ー | |
| 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)