

3大  
アレルギー

## 不使用メニュー

## メニュー

- |   |                             |
|---|-----------------------------|
| ① | オープンシート不要！彩り◎ “コーン焼売”       |
| ② | もちもちになりすぎないコッ “かぼちゃの米粉蒸しパン” |
| ③ | 乳不使用チーズを手作り！ “米粉ピザ”         |
| ④ | スチコンで麺調理 “根菜ビーフン”           |
| ⑤ | コーンフレークで作る “カップメンチカツ”       |
| ⑥ | 煮崩れない “かぼちゃの味噌煮”            |

※メニューは変更する場合がございます

日時 2025年5月8日(木)

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

参加費 1,000円(20名様限定)

領収書を発行致します

今なら!

コメットカトウ公式 Instagram  
フォロワー様限定 500円

★「コメットカトウ」で検索をお願いします! ★

※セミナー受付時にフォロー画面のご提示をお願いします。

※事前に Instagram 登録・フォローしていただくと、当日スムーズにご案内可能ですので  
ご準備の程よろしくお願いいたします

内容 スチコンでアレルギー対応

大人気☆小麦、乳、卵不使用のアレルギー対応  
レシピを6品ご紹介いたします。スチコンの使いこ  
なしもお伝えしつつ、アレルギー対応調理のポイントも  
多数ご紹介!

※全てご試食がございます!

持ち物 筆記用具

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

✳️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

in 名古屋

### 3 大アレルゲン不使用メニュー 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。



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さまご自身の判断でお願いします。

※スタッフの体調管理、手洗い、手指消毒を実施します。

※セミナー開催が中止となる可能性があります。

(1 週間前までにご連絡をさせていただきます)