



スチコンで
食育

世界と日本の 郷土料理を作ろう

メニュー

- | | |
|---|-------------------------------|
| ① | シチリアの太陽の野菜煮 “カポナータ” ～イタリア～ |
| ② | 外カリッ中しっとり! “アメリカンクッキー” ～アメリカ～ |
| ③ | スチコンで炊いて仕上げる “カオマンガイ” ～タイ～ |
| ④ | 揚げないで作る “名古屋風味噌カツサンド” ～愛知～ |
| ⑤ | おからで作る B 級グルメ “ゼリーフライ” ～埼玉～ |
| ⑥ | スチコンの圧倒的蒸気で作る “いきなり団子” ～熊本～ |

※メニューは変更する場合がございます

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。

※全てご試食がございます!

日時 2026 年 1 月 30 日(金)

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「プロ厨房オイシス」
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 1 F

持ち物 筆記用具

定員 20 名様

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

一般 2,000 円 のところ今なら↓

- ◎コメットカトウ YouTube チャンネル登録
- ◎コメットカトウ Instagram フォロー

上記の SNS ダブル登録で
参加費 **500 円** とさせていただきます!
※当日受付時に、登録画面を確認させていただきます。

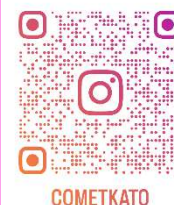
コメットカトウ公式 YouTube

ご登録は
こちらから



コメットカトウ公式 Instagram

ご登録は
こちらから



※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

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

※コメントカトウでは、個人情報の保護に努めております。ご記入頂きましたお客様の情報は、弊社及び協賛・協力企業が行う営業活動のみに利用させていただきます。

お勤め先	
ご住所 〒	
TEL	FAX
Email	

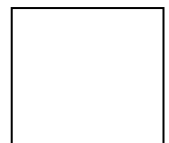
氏 名	所属(部・課)役職名
備考欄	

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さまご自身の判断をお願いします。
- ※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)