



スチコンで世界＆日本の旅

in 名古屋

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 “カボナータ” ~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氣で作る “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

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
みなどアクルスエネルギーセンター 1F

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

お申し込みは裏面からどうぞ

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！

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



COMETKATO

※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。

◆ 2026年1月30日(金)開催 ◆

in 名古屋

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います。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頂きます。

お勤め先

ご住所 〒 一

TEL FAX

Email

氏名	所属(部・課)役職名

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

※利用時にはこまかに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ございます。

(1週間前までにご連絡をさせたいと思います)