

スチコンで大量調理

スチコンの6つの調理法を実演



in 名古屋

初心者
でも安心

基本調理 メニュー

メニュー

- ① 焼：肉・魚の基本の焼き方 “鶏もも肉の照り焼き”
- ② 蒸：同時蒸し “ブロッコリーと卵のご馳走サラダ”
- ③ 炒：根菜類も素早く加熱 “和風ジャーマンポテト”
- ④ 煮：煮物の基本 “かぼちゃの煮物”
- ⑤ 炊：炊飯の基本 “梅じやこわかめの旨味ご飯”
- ⑥ 揚：油代削減！スチコンで作る “ささみ大葉カツレツ”

※メニューは変更する場合がございます

スチコンの6つの調理法、焼・蒸・炒・煮・炊・揚を1品ずつ、全6品ご紹介いたします。

※全てご試食がございます！

主な対象…大量調理施設の方

日時

2026年4月14日(火)

受付 13:00～13:30
講習会 13:30～16:00

参加費

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 とさせて頂きます
※当日受付時に、登録画面を確認させていただきます。

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 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

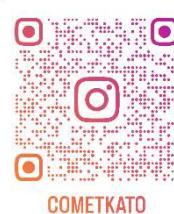
コメットカトウ公式 YouTube

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

◆ 2026 年 4 月 14 日(火)開催 ◆

in 名古屋

スチコンの 6 つの調理法を実演！

初心者でも安心、基本調理メニュー 申込用紙

送信先 FAX: 052-361-0877

※コメットカトウでは、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頂きます。

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ていただきます)