

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 “梅じゃ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

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

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

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

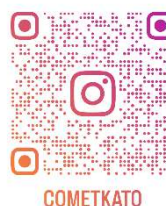
参加費 **500円** とさせていただきます

※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)