

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

メニュー

①	焼：お魚の上手な焼き方！ “サバの塩焼き”
②	蒸：同時に蒸して労力削減 “ひじきの彩りサラダ”
③	炒：根菜類も素早く加熱 “ジャーマンポテト”
④	煮：煮崩れない “かぼちゃ煮”
⑤	炊：炊飯の基本 “炊き込みご飯”
⑥	揚：油代削減！スチコンで作る “鶏のから揚げ”

※メニューは変更する場合がございます

日時 2025年4月25日(金)

受付 13:00~13:30

講習会 13:30~16:00

会場 大阪ガスショールーム

「ハグミュージアム」5F ハグホール

業務用厨房フロア

大阪市西区千代崎3丁目南2番59号

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けますと、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願いたします

内容 スチコンの基本調理

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。調理実演を行いながら、各調理のポイントも詳しく
お伝えいたします。

皆様のお申し込みお待ちしております。

※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大阪営業所

TEL:06-4309-0128 FAX:06-4309-0138

✿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: 06-4309-0138

※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

※発熱や咳などの症状がある場合はご来場をお控えください。

※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)