

大量調理の救世主！スチコンで

冷凍食材を賢く加熱するコツ



メニュー

①	きれいに焼くコツ “冷凍液卵で作る卵焼き”
②	べちゃっとしないで焼く “冷凍鮭の香草パン粉焼き”
③	冷凍野菜を使ったとろみ煮 “冬瓜とひき肉のあんかけ”
④	灰汁のあるお魚も綺麗に煮えます “冷凍赤魚の煮物”
⑤	冷凍野菜の炒め物をホットとコンビで比較 “無限ピーマン”
⑥	冷凍麺と野菜で作る “ソース焼きそば”

※メニューは変更する場合がございます

大量調理でスチコンと冷凍食材を賢く活用できるメニューを6品ご紹介いたします。

※全てご試食がございます！

主な対象業態…小学校・中学校

日時

2025年3月28日(金)

受付 13:30~14:00
講習会 14:00~16:30

会場

株式会社コメットカトウ

東京支店ショールーム「FOODIE iPlus」
東京都豊島区西池袋 5-13-13
東都自動車ビルディング 1F

持ち物

筆記用具

定員

21名様

お問い合わせ

株式会社コメットカトウ東京支店
TEL:03-5950-5351
Email:cttokyo@cometkato.co.jp

参加費

参加費半額キャンペーン中！

一般 ~~5,000円~~ → 2,500円
メルマガ会員様 ~~2,000円~~ → 1,000円
HPから申し込みの方 ~~2,000円~~ → 1,000円
インスタフォロワー様 ~~1,000円~~ → 500円

※途中、弊社加熱機器のPRをさせていただきます。

※本申込書にて、アドレスを記入しメルマガ登録された方も1,000円とさせていただきます。
※メルマガ配信は月末に1回のみで、セミナーレシビ等の情報をお送りしております。
※複数名でお申し込みを頂いている場合は代表者のみのご登録でOKです。
※HP申込フォームよりお申込みされた方はメルマガ登録をさせていただきます。

CSX-H CSX-W

全自動洗浄機能付きスチコンのご紹介



機器の特長についても詳しくご説明いたします。

❖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

◆2025年3月28日(金)開催◆

大量調理の救世主！スチコンで 冷凍食材を賢く加熱するコツ 申込用紙

送信先 FAX:03-5950-3309

※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。

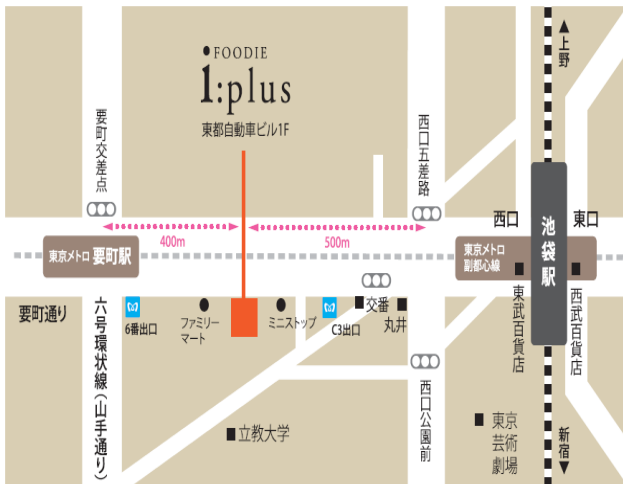
お勤め先			
ご住所	〒 ー		
TEL	()	FAX	()
当日のご連絡先		()	
※ご連絡を差し上げる場合が御座いますので必ずご記入ください			
メルマガ登録者様で しょうか (〇をつけてください)	はい	⇒登録しているメールアドレスをご記入ください。	
	いいえ	⇒新規登録する場合はメールアドレスをご記入ください。	
お名前			合計 名様
領収書のお宛名 (お勤め先 or 個人名)			

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

- ※入場時のアルコール消毒液による手指消毒のご協力をお願いします。
- ※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)