

再加熱でも美味しく！
**新調理システムにおける
 スチコン活用のコツ**



メニュー

①	食器の劣化を防ぎながら再加熱 “魚の照り焼き”
②	効率よく下準備！お皿で仕上げる “おかゆ”
③	味の染み込み◎ “筑前煮”
④	パック食品の活用 “冷凍卵焼き”
⑤	クックチルでもふっくら仕上げる “白米”
⑥	クックサーブとチルで比較 “八宝菜”

※メニューは変更する場合がございます

皿盛り再加熱やクックチルの実演を行いながら、美味しく食事提供するコツをお伝えいたします。
※全てご試食がございます！
主な対象業態…老健保健施設

日時

2025年5月10日(土)

受付 13:00~13:30
 講習会 13:30~16:00

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、セミナーレシピ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。



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5月10日(土)開催 ◆

再加熱でも美味しく！

新調理システムにおけるスチコン活用のコツ 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。

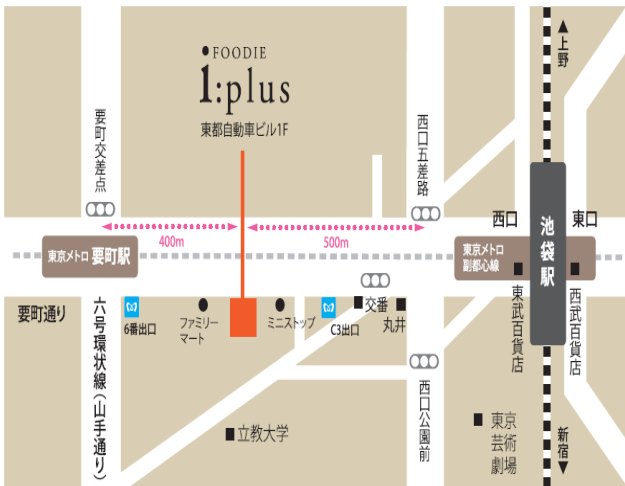
お勤め先			
ご住所	〒 ー		
TEL	()	FAX	()
当日のご連絡先		()	
※ご連絡を差し上げる場合が御座いますので必ずご記入ください			
メルマガ登録者様でしょうか (〇をつけてください)	はい	⇒登録しているメールアドレスをご記入ください。	
	いいえ	⇒新規登録する場合はメールアドレスをご記入ください。	
お名前			合計 名様
領収書のお宛名 (お勤め先 or 個人名)			

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)