

スチコン・ブラストチラーの 基本と活用法

日時 2025年7月9日(水)

講習会 13:30~16:30
(受付 13:00~)

会場 フクシマガリレイ株式会社

浅草橋事務所 1F F'S DESIGN COURT
東京都台東区柳橋 2-17-4

講師 戸張 貴子 渡邊 有希

フクシマガリレイ(株) フーズコンサルタント室

小山 七生

(株)コメットカトウ 営業第1チーム

参加費 無料 (24名様限定)

持ち物 筆記用具

内容 スチコン×ブラストの基本

コメットカトウのスチームコンベクションオーブンと
フクシマガリレイのブラストチラーを使用した
メニューを、全7品ご紹介いたします。
スチコン・ブラストチラーの基礎から、便利な
機能やすぐに現場で使える活用方法について
講義と実演を交えて分かりやすくお伝えします！

※全てご試食がございます！

メニュー

①	効率よく付加価値アップ！“抹茶ミルクプリン”
②	“ス”が立たず綺麗な仕上がり “冷製茶わん蒸し”
③	素材の味を生かして “ひじきのビタミンサラダ”
④	煮崩れなし&味のしみこみ◎ “のっぺ”
⑤	麺料理もスチコンにお任せ！“韓国風焼きそば”
⑥	冷凍魚を上手に焼くコツ “鯖の塩焼き”
⑦	サクサク食感！クックフリーズで “再加熱天ぷら”

※メニューは変更する場合がございます

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

お申し込みは裏面からどうぞ

スチコン・ブラストチラーの基本と活用法 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 〒 —	
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)