

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：肉・魚の基本の焼き方 “鶏もも肉の照り焼き” |
| ② | 蒸：同時蒸し “3色野菜のナムル”        |
| 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 “鶏のから揚げ”  |

※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・揚げを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5月22日(金)

受付 13:00~13:30  
講習会 13:30~16:00

会場 北海道電力株式会社

ショールーム「エレナード・ザ・キッチン」  
札幌市中央区大通東1丁目2番地  
北海道電力株式会社 本店1階

持ち物 筆記用具

定員 15名様

お問い合わせ

株式会社コメットカトウ札幌営業所  
TEL: 011-855-3311

参加費 一般 2,000円 のところ今なら↓

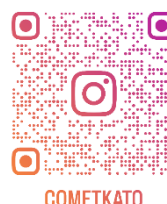
- ◎コメットカトウ YouTube チャンネル登録
- ◎コメットカトウ Instagram フォロー

上記の SNS ダブル登録で  
参加費 **無料** 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

COMETKATO

✳️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: 011-855-6641

※コメントカウトでは、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。

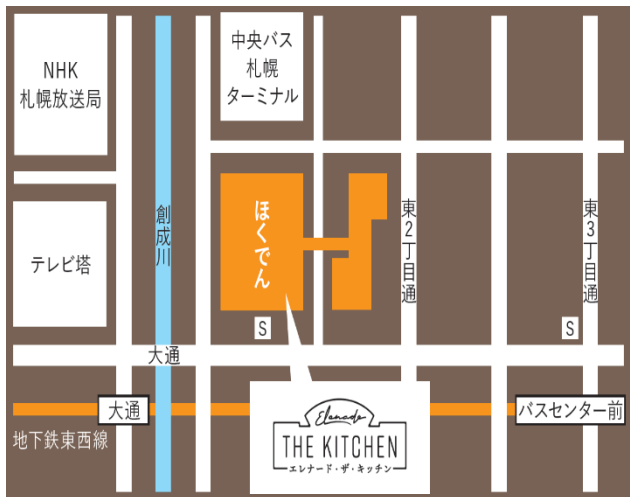
お勤め先			
ご住所	〒      ー		
TEL	(      )	FAX	(      )
当日のご連絡先		(      )	
※ご連絡を差し上げる場合が御座いますので必ずご記入ください			
メルマガ登録者様でしょうか <small>(〇をつけてください)</small>	はい	⇒登録しているメールアドレスをご記入ください。	
	いいえ	⇒新規登録する場合はメールアドレスをご記入ください。	
お名前			合計  名様
領収書のお宛名 <small>(お勤め先 or 個人名)</small>			

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)