

スチコンを活用した



in 札幌

3大
アレルギー不使用メニュー
のコツ

日時 2023年11月7日(火)

受付 14:00~14:30

講習会 14:30~16:30

会場 北海道電力株式会社

「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

講師 野中 彩菜

(株)コメットカトウクッキングアドバイザー
管理栄養士

参加費 1,000円 (15名様限定)

※食材・資料代込み

持ち物 筆記用具

内容 スチコンでアレルギー対応

大人気☆小麦、乳、卵不使用のアレルギー対応
レシピを厳選5品ご紹介いたします。スチコンの使
いこなしもお伝えしつつ、アレルギー対応調理のポ
イントも多数ご紹介！安全な距離をとりながら受
講いただけます。

※全てご試食がございます！

メニュー

- | | |
|---|----------------------------|
| ① | 米麺で、炒め物調理 “カレービーフン” |
| ② | ひっくり返さず簡単！旨味たっぷり “もちもちチヂミ” |
| ③ | コーンで色鮮やか！焼売の皮不使用 “コーン焼売” |
| ④ | 小麦、バター不使用！ “紅茶の米粉スコーン” |
| ⑤ | もちもち食感 “枝豆と豆乳チーズのポンデケーキ” |

※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札幌営業所

TEL: 011-855-3311