



ポッカレモン 料理講習会

2025年 4月24日(木) 10時～



- レモネーズの春野菜コールスロー
- チキンソテー ラビゴットソース (新玉ねぎソース)
- ミルクプリン 苺ソースがけ

レモンにはお肉を柔らかくしたり
消臭効果、ミネラル栄養分の補給など
お料理をおいしくする効果がたくさん♪

- 協賛 **ポッカサッポロフード&ビバレッジ株式会社**
- 会場 江上料理学院
- 講師 副院長 江上佳奈美
- 定員 24名

● 費用 **850円** (税込) **お土産付き!**

※学院受付にてお支払い下さい。(お支払いは当日可。釣銭の無いようご協力ください)

● 持ち物 **筆記用具 エプロン ハンドタオル**

- 発熱や咳など体調がすぐれない場合はご来校をお控えください。
- ご来校時のマスク着用、アルコール消毒のご協力をお願い致します。
- デモンストレーションでのお見本の後、**実習**、試食の予定となります。
- 新型コロナウイルスの影響により、今後の状況次第で内容を変更することがございます。ご了承ください。
- 講義中は携帯電話・PCなどのご使用はお控えください。
- 料理のお持ち帰りは原則ご遠慮下さい院外でのご飲食については一切の責任を負いかねます。

- ※ 850円の格安参加費用はスポンサーの**ポッカサッポロフード&ビバレッジ**様ご協賛によるものです。
- ※ 当日の無断欠席は関係者の皆様にご迷惑をかけることとなります。必ず代理の方をご紹介下さい。
- ※ お申込み時にお預かりしました費用は、キャンセルの場合ご返金できませんので、ご了承下さい。
- ※ 一度この講習会に参加された方は、次回から初参加の方をお誘いの上、ご参加下さい(お1人様3回まで)
- ※ アレルギーや調理中の怪我等に関しましては、恐縮ですが責任を負いかねます。予めご了承下さい。

お申込み・お問い合わせは

江上料理学院

TEL

03-3269-0281

〒162-0846
新宿区市谷左内町21

JR線・東京メトロ有楽町線
南北線・都営地下鉄新宿線 市ヶ谷駅 徒歩3～4分

URL <http://www.egami-cooking.co.jp>