

サランラップ料理講習会

便利商品を使った
簡単秋メニュー🍃

費用
850円
お土産付！

9月17日(木)18:30~

香りや水分を閉じ込め、熱に強い「サランラップ」、
2種類のジッパーでしっかり密封して美味しさ長持ち
「ジップロック」バッグシリーズ、お料理がくつつかず
後かたづけ楽々「クックパーフライパン用ホイル」など、
便利な製品を使って下さりえを手軽に。
忙しい日常でもパパッと上手に下さりえをすることで
手をかけるところに時間を使えます！簡単で美味しい
お料理のコツを、院長 副院長がご案内します。



メニュー

- ・豚肉の白味噌焼き
- ・鶏そぼろと冬瓜のスープ
- ・秋野菜のサラダ~とろろドレッシング~

- ・発熱、咳等体調がすぐれない場合はご来校をお控えください。
- ・アルコール消毒液での消毒にご協力お願い致します。
- ・マスク着用でのご来校をお願い致します。
- ・デモンストレーションでのレッスン後、御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。

- 協賛 旭化成ホームプロダクツ株式会社
- 会場 江上料理学院
- 講師 院長 江上栄子 または 江上佳奈美
- 定員 15名
- 持ち物 筆記用具 マスク

※ 850円の格安参加費用はスポンサー旭化成ホームプロダクツ様のご協力によるものです。

※ 一度この講習会に参加された方は、次回から新しいお友達をお誘いの上、ご参加下さい。
(但し、お1人様3回までのご参加となります。)

※ 尚、大変申し訳ございませんがアレルギー等ございます方、また調理中の怪我等に関しましては、
当学院では一切責任を負いかねますので宜しく願い申し上げます。

※釣銭が無いようにお持ちください。

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・東京外口有楽町線
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>