



ポッカレモン 料理講習会

2021年 1月22日(金) 11:00~



- 豚肉のカフェ風ネギ塩レモン丼
- ボリュームミーなデリ風♪サラダ
- 酒粕のレモンチーズケーキ

レモンの効果、ご存知でしょうか。レモン講習会と聞くと、酸っぱいお料理だけを想像してしまいがちですが、お肉を柔らかくしたり、食材の色を鮮やかにしたり消臭効果、ミネラル栄養分の補給（キレート効果・・・吸収しにくいカルシウムや鉄分を溶けやすく吸収しやすくする働き）、他にもお料理をより美味しくするための効果が沢山。和洋中・・・と様々なジャンルのお料理にレモンを効果的に使えるメニューを、院長 副院長がお届けします。



- 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 院長 江上栄子 又は副院長 江上佳奈美
- 定員 15名

- ・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。
- ・講義中は携帯電話・PCなどのご使用はお控えください。

●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。釣銭の無いようにお願いします。)

●持ち物 筆記用具

- ※ 850円の格安参加費用はスポンサーポッカサッポロフードビバレッジ様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、責任をおいかねます。

お申込み・お問い合わせは

江上料理学院

〒162-0846
新宿区市谷左内町21

江上料理学院
〒162-0846
新宿区市谷左内町21

TEL 03-3269-0281

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