

サランラップ料理講習会

便利商品を使った
免疫力UP♪発酵食品料理♥

費用
850円
お土産付！

11 / 10(水) 10:30～開催

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、院長または副院長がご案内します。

- ・サーモンとかぶの塩麴和え
- ・しっとり鶏肉の濃厚ヨーグルトソース
- ・甘酒のホワイト生チョコレート



- ・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。

・講義中は携帯電話・PCなどのご使用はお控えください。

- 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 9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お願い申し上げます。

※ 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>