

可愛いクリスマスメニュー！！

# カリフォルニアざくろ講習会

日程：2021年12月3日（金）18：30～

## メニュー

- ・モッツアレチーズとイエロートマトとエンダイブのクリスマスリースサラダ～ざくろドレッシング～
- ・鴨のソテー ～ざくろとバルサミコのソース～
- ・ざくろのセミフレッド
- ・シャーリーテンブル ザクテル

ポリフェノールがたっぷりの頼もしい果実です♪  
抗酸化・抗糖化・アンチエイジングで注目！  
ポリフェノールやミネラル、ビタミンなどが含まれたスーパーフルーツ！  
カリフォルニアざくろの“ワンダフル種”には、抗酸化物質であるポリフェノールをはじめ、ビタミンC、ビタミンK、カリウム、繊維質などの栄養素が豊富に含まれています。

POMEGRANATE  
COUNCIL

- ・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 カリフォルニアざくろ協会
- 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)

※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カリフォルニアざくろ協会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、また調理中の怪我等に関しましては、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

〒162-0816  
新宿区市谷左内町21

江上料理学院  
〒162-0816  
新宿区市谷左内町21

TEL

03-3269-0281

URL

http://www.egami-cooking.co.jp