

# 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麹和え
- ・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 18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・東京外環有楽町線  
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>