



ポッカレモン 料理講習会

2021年 12月17日(金) 10:30~



- 手作りカッターチーズのカプレーゼ
- たっぴりきのことベーコンのレモンクリーム・ペンネ
- レモン香る バイクドチーズケーキ

※11月開催と同メニューです

レモンにはお肉を柔らかくしたり、
消臭効果、ミネラル栄養分の補給など
お料理をおいしくする効果が沢山♪

- 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



● 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。釣銭の無いようご協力ください)

● 持ち物 筆記用具

- ・発熱や咳など体調がすぐれない場合はご来校をお控えください。
- ・ご来校時のマスク着用、アルコール消毒、検温等へのご協力をお願い致します。
- ・デモンストレーションでのレッスン後、ご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。

- ※ 850円の格安参加費用はスポンサーのポッカサッポロフード&ビバレッジ様ご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、キャンセルの場合ご返金できませんので、ご了承ください。
- ※ 一度この講習会に参加された方は、次回から初参加の方をお誘いの上、ご参加下さい(お1人様3回まで)
- ※ アレルギーや調理中の怪我等に関しましては、恐縮ですが責任を負いかねます。予めご了承下さい。

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・東京・江上・在野町線
南北線・都営地下鉄有楽町線 市ヶ谷駅 徒歩3~4分

TEL **03-3269-0281**

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