

キューピー 料理講習会

マヨネーズやドレッシングで旬の野菜を美味しくいただくのはもちろん。
お肉やお魚などと組み合わせて、新たな料理へバリエーションを広げてください。
デザートにはアヲハタのジャムが彩りを添えます。
実際に教わって、食べてみる。
ひと味違うメニューが、食卓をさらに楽しいものとしてくれるでしょう。

2022年 6月 23日 (木) 11時00分～

- 新じゃがと焼きパプリカのデリサラダ
- チキンと夏野菜の深煎りごま サラダそうめん
- 牛乳とヨーグルトのいちごケーキ

- 協賛 キューピー株式会社
- 会場 江上料理学院
- 講師 江上料理学院院長 江上栄子
又は副院長 江上佳奈美
- 定員 20名
- 費用 **500円** (税込) ※学院受付にてお支払い下さい。(お支払いは当日も可)
- 持ち物 筆記用具

愛は食卓にある。

kewpie 

お土産付

- ・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。

- ※ 500円の参加費用はスポンサー キューピー(株)様のご協力によるものです。
 - ※ 当日の無断欠席は関係者の皆様にご迷惑をかけますので、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、次回から初参加の方をお誘いの上、ご参加下さい。
 - ※ アレルギーや調理中の怪我等には、当学院では一切責任を負いかねますのでご了承下さい。
- 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・東京メトロ有楽町線
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>