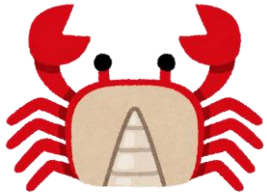




紀文料理講習会

2022年 6月8日(水) 10:30~

- カニかまでおしゃれなケーキサシ
- 簡単カニかまタルトフランベ
- カニかまの押し寿司



美味しくてヘルシーなカニかまを使った夏のパーティーやイベントにも使えるメニューをご紹介します
「カニかまにしたらば®」の形と食感を活かした一品も

- 協賛 株式会社紀文食品
- 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 28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株式会社紀文食品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(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

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>