

ミツカン料理講習会

～お酢は健康に貢献する調味料～



お酢はお料理をさっぱり仕上げたり、素材本来のうまみを上手に引き出してくれたり、美味しさのコツをちゃんと知っています。それだけでなく昔から言われていたことや最近になって分かってきた健康のために良いことがお酢にはたくさんあるのです。ぎゅっしりつまったお酢のやさしさでカラダを思いやってみましょう。今回はりんご酢にじっくり煮込んだりんご果汁をあわせた、芳醇な香りの調味酢で、鶏肉をやわらかく煮ます。

又、「追いがつおつゆ」を使って、お野菜たくさんのおかずのご紹介です。

2022年 8月 30日(火) 10時30分～

・鶏手羽肉のカンタン リンゴ酢煮

・夏野菜の焼き浸し

・ざくろラズベリーのフルーツパンチ

●協賛 株式会社ミツカン
●会場 江上料理学院
●講師 江上料理学院
院長 江上 栄子
又は江上 佳奈美

●定員 25名～

●費用 850円

●持ち物 筆記用具

お土産付

- ・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。



※ 850円の格安参加費用はスポンサー株式会社 ミツカン様のご協力によるものです。

※ お申込み後のキャンセル返金は出来ませんので、必ず代理の方をご紹介ください。

※ 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、当学院では一切責任を負いかねますので、宜しくお願い申し上げます。

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

1日線・東直メロ台交差点
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>