

夏

参加者
募集江上×キューピー
料理教室夏におススメ
3つの簡単レシピ、
知って、おいしく
いただきます！

Cooking School

深煎りごま
冷しゃぶそうめんさっぱりサラダ仕立てのそうめん
ごま風味豊かな夏にピッタリのメニューです。キューピー
深煎りごまドレッシング

夏色デリサラダ

夏野菜をしっかりとりれるデリサラダ。
鮮やかな色合いが食欲をそそります。キューピーハーブ
キューピー
ごま油&ガーリックドレッシング
サラダクラブ 北海道コーン
サラダクラブ 北海道コーン
サラダクラブ フライドガーリック白桃と
マンゴーのパフェ夏のフルーツをたっぷり楽しみましょう
手作りラスクのひと手間がポイント♪アラハタ まるごと果実 マンゴー
アラハタ まるごと果実 白桃
ウェルデ シュガーバター
トーストスプレッド「新しいメニューを増やしたい」「食材を活かしておいしい料理を作りたい」そんなあなたにぴったり
です！人気の江上先生の講習と実習を通して、楽しくお料理を学びましょう。

日程

2023年6月23日(金)

時間

10:30~12:00 10:00受付開始

持ち物

エプロン、ハンドタオル、筆記用具

会場

江上料理学院 東京都新宿区市谷左内町21-40
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」より徒歩3~4分

講師

江上 栄子 先生
(江上料理学院院長)または 江上 佳奈美 先生
(江上料理学院副院長)

定員

20名 1グループ4人ずつで調理実習。
2人1組ペアでの応募も受付けております。

参加費

500円
お土産付き

応募方法 お電話(03-3269-0281)いただくか、または学院受付に直接おいでください。

※新型コロナウイルスの感染状況によっては、調理実習や講習を中止させていただく場合があります。

※アレルギーや調理実習中のけが等に関しましては、恐縮ですが責任を負いかねます。あらかじめご了承ください。

※会場でのマスク着用、アルコール消毒、検温等へのご協力をお願い致します。また、発熱や咳など体調がすぐれない場合はご参加をお控えください。

主催



江上料理学院

協賛

kewpie

