

2024年8月吉日

# 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、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。

## 2024年 9月 25日(水)10時30分～

- チキンステーキ しょうゆ&ペッパー 彩り野菜添え
- タルタル3色のタルティーヌ
- いちごのヨーグルトショートケーキ

●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 24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 エプロン ハンドタオル マスク

愛は食卓にある。

kewpie 

お土産付

- ①料理の持ち帰りは原則ご遠慮ください。院外でのご飲食については一切の責任を負いかねます。
- ②体調がすぐれない場合はご来校をお控えください。
- ③調理実習時のマスク着用へのご協力をおねがい致します。
- ④講義中は携帯電話・PCなどのご使用はお控えください。
- ⑤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。
- ⑥釣銭のないようご協力お願いします。

- ※ 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。

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

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

TEL 03-3269-0281

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