# サランラップ料理講習会

## 便利商品を使って
## フライパンで楽々！お手軽ワンパンレシピ♪

## 2025年 9月19日（金）10:00～

- 牛肉と秋なすのトマト風味焼き
- モロヘイヤときのこの豆腐サラダ
- コンテナーで作る♪栗入りティラミス

費 用
850
円
お土産付！

香りや水分を閉じ込め、熱に強い「サランラップ」、２種類のジッパーでしっかり密封して美味しさ長持ち「ジップロック」バッグシリーズ、お料理がくっつかず、後かたづけ楽々「クックパーフライパン用ホイル」など、便利な製品を使って下ごしらえをお手軽に！簡単で美味しいお料理のコツをご案内します。

●協　賛　旭化成ホームプロダクツ株式会社
●会　場　江上料理学院
●講　師　院長 江上栄子 または　副院長 江上佳奈美
●定　員　２４名
●持ち物　エプロン、ハンドタオル、筆記用具、マスク

・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。
・デモンストレーションでのレッスン後、調理実習・ご試食の予定となります。
・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旭化成ホームプロダクツ(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となりますので、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、次回から初参加の方をお誘いの上、ご参加下さい。（但しお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、当学院では責任を負いかねます。予めご了承下さい。
※ 原則ご試食分のお持ち帰りは、衛生上禁止とさせていただきます。
※ 講習費用のお支払いは、釣銭のないようにご協力をお願いします。

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
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