

キューピー料理講習会

メニュー

- ・ キューピーサラダデコレーションケーキ仕立て
- ・ フライパンで作るローストビーフ 金山寺味噌マヨネーズ
- ・ いちじくと紅茶のジュレ

日程・時間

9月25日(木)10:30~

費用

500円 お土産付
消費税込

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て、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。

協賛

キューピー株式会社

会場

江上料理学院

講師

副院長 江上佳奈美 または 院長 江上栄子

定員

30名

持ち物

エプロン・厚手のハンドタオル・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。
- ・ デモンストレーションの後、参加者実習（5人1組での調理実習）をしていただいたのご試食となります。
- ・ 講義中は携帯電話・PCなどのご使用はお控えください。

※ 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。

※ 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。

※ アレルギーや調理中の怪我等には、当学院では一切責任を負いかねますのでご了承ください。

※大変申し訳ございませんが、アレルギーや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ご了承ください。

江上料理学院 ☎03-3269-0281

〒162-0864 東京都新宿区市谷左内町2-1 <https://www.egami-cooking.co.jp>

