

ミツカン料理講習会

～お酢は健康に貢献する調味料～

調理実習になります 



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わ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体を思いやってみましょう。

今回は、白だし、純玄米黒酢、りんご酢を使ったお料理をご紹介します。

年末にむけて、ご家族、お友達との集まりでおもてなしできるメニューのご紹介です。

2025年 11月 28日(金) 10時00分～

◆ ブルーベリーとポークのサラダ仕立て 黒酢ソース

◆ シーフード 和風パエリア

◆ りんごとパイナップルのジンジャーピクルスで作る

グラスパフェ

お土産付 

・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

江上佳奈美

・定員 24名

・費用 850円

・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。
- ・料理の持ち帰りはご遠慮ください。院外でのご飲食については一切責任を負いかねます。
- ・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します。

※ 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。)

※ 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。

※お支払いは釣銭のないようにご協力お願いします。

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>

