

秋冬

参加者募集

江上×キューピー 料理教室

秋冬におすすめ
3つの簡単レシピ、
知って、おいしく
いただきます！

キューピーサラダ デコレーションケーキ仕立て

佳奈美先生の思い出のサラダを
キューピー製品でお手軽に再現。



Cooking School

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

秋野菜を添えて、おもてなしにもぴったりの
ローストビーフプレート。



いちじくと 紅茶のジュレ

いちじくの果肉感と紅茶の香りが味わえる
さっぱりとした冷たいデザート。



キューピー マヨネーズ

キューピー

フレンチドレッシング(白)

サラダクラブ 北海道コン

サラダクラブ ブラックオリーブ

サラダクラブ レッドキドニー

サラダクラブ ライトツナ



キューピー
マヨネーズ



アラハタ
まるごと果実
いちじく



「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。

お土産付き！

参加費

500円

ワンコインで
楽しく学べる

日程

2025年11月7日(金)

10:30～(10:00受付開始)

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
受付5階

持ち物

エプロン・ハンドタオル・マスク

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

30名

1グループ5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。

※お子さまに関する注意事項：安全面の理由から、小学生以下の方のご参加はご遠慮頂いております。

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越しください。

※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。

※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。

※調理実習時のマスク着用へのご協力をお願い致します。また、体調がすぐれない場合はご参加をお控えください。

協賛

kewpie

