

明治料理講習会

デモンストレーション&調理実習

健康にアイデアを



牛乳・乳製品を使ったバレンタインメニュー

メニュー

生モツツアレラとベビーリーフのサラダ

チキンのチョコソース煮込み

いちごとヨーグルトチョコクリームのパルフェ

日程

2026.2.13(金)

10:00~

受講料	850円（税込み、お土産付き）
講師	江上料理学院 副院長 江上佳奈美
講座スタイル	・講師デモンストレーション ・参加者実習(1グループ5人ずつで調理実習) ・試食
持ち物	エプロン ハンドタオル 筆記用具 マスク
定員	30名
お申し込み方法	お電話(03-3269-0281)いただくか、又は学院受付に直接おいでください。
注意事項	<p>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。</p> <p>②体調がすぐれない場合はご来校をお控えください。</p> <p>③調理実習時のマスク着用へのご協力をねがい致します。</p> <p>④講義中は携帯電話・PCなどのご使用はお控えください。</p> <p>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。</p> <p>※850円の格安参加費用はスポンサー株式会社明治様のご協力によるものです。</p> <p>※当日の無断欠席は関係者の皆様にご迷惑をかけることになります。必ず代理の方をご紹介ください。</p> <p>※お申込み時にお預かりしました費用は、キャンセルの場合ご返金できませんので、ご了承ください。</p>

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

南口駅 徒歩3~4分

市ヶ谷駅 徒歩3~4分

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