

秋冬

参加者募集

江上×キューピー 料理教室 Cooking School

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！

白身魚の香草フライ・ タルタルハンバーガー

タルタルソースと相性の良い、
淡泊な白身魚のフライをはさんだバーガー。



キューピー
マヨネーズ



えびとトレビス・ケール・ カリフラワーのごちそうサラダ

旬の野菜を使った
ボリュームたっぷりのサラダ。



デスティッドレッシング
イタリアン 無塩せきベーコン入り
サラダクラブ
ミックスビーンズ



りんごとシナモンの ふんわりマフィン

シナモンとジンジャーの風味で
年末のイベントにもぴったりな簡単マフィン。



アラハタ 55
リンゴ



「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

2026年11月6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

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。

※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、ご参加ください。

※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。

※当日の様子を撮影し、当社のInstagram等SNSや広報媒体に掲載させていただく場合がございます。