

ヤスマ株式会社

プレミアムスパイス 料理講習会

イギリスの定番料理ミンスパイのソルティー版ミートパイ、伝統的なサンドウィッチなどを、色々なハーブやスパイスを使って作ってみましょう。
又、ホリデーシーズンのお菓子「クリスマスプディング」もご紹介します。
クリスマスパーティにぴったりです。

日時 2026年11月13日(金) 10:00～

費用 850円(税込・お土産付き)

メニュー

◆ミートパイ

◆スモークサーモンと

アボカドディップのカナッペ

◆コロネーションチキンのミニサンド

◆クリスマスプディング

(デモンストレーションと試食のみ)

◆スパイスティー

※当日はマスコットフーズのスパイス類
の販売もいたします。

この機会にぜひお買い求めください。

講師 江上料理学院副院長 江上 佳奈美

お申し込みは現金のみとさせていただきます。

定員 24名

持ち物

エプロン、筆記用具

厚手のハンドタオル

申し込み方法

学院にお電話で

お申込み下さい。

03-3269-0281

※ 850円の格安参加費用はスポンサーヤスマ株式会社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ください。

※ 以前に同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。)

※ 尚、大変申し訳ありませんがアレルギー等ございます方、また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宜しくお願い申し上げます。

お申込み・お問い合わせは

江上料理学院

TEL

03-3269-0281

URL

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

〒162-0846

新宿区市谷左内町21

15分 東京メトロ丸の内線 市谷駅 徒歩3～4分