

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

meiji

春の行楽弁当にぴったりの3品です。
色々なチーズの使い方やヨーグルト万能ワザ。

メニュー

- 春のチーズおにぎり3種
- 揚げない鶏バターからあげ
- 春キャベツのチーズおかかあえ

日程

2024.3.27(水)
10:00~

受講料	850円（税込み、お土産付き）
講師	江上料理学院 院長 江上栄子又は 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4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	20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	①新型コロナウイルスの影響により、今後の状況次第で内容を変更することがございます。 ②発熱や咳など体調がすぐれない場合はご来校をお控えください。 ③調理実習時のマスク着用へのご協力をおねがい致します。 ④講義中は携帯電話・PCなどのご使用はお控えください。 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。 ⑥釣銭のないようご協力お願いします。 ※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。 ※当日の無断欠席は関係者の皆様にご迷惑をかけることとなります。必ず代理の方をご紹介ください。 ※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。

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

【京線・東山外有明町線 市ヶ谷駅 徒歩3~4分】

URL

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