300) 5/77 [

夏に向かって特別企画「カレー講座」を2回コースで開催します。

素材のおいしさが際立つ!世界のカレー ルーを使わず手作りのスパイシーな香りをお楽しみください! 毎年大人気のコース。お友達とお誘い合わせの上、ふるってご参加ください。



- Lesson 2 シーフード

 8月1日(木) 18:30~

 ●インド風スパイシーカレー(ホット)
 ●フランス風マイルドカレー(マイルド)

カレーに使われるスパイスには、共通して発汗、健胃、抗酸化作用があります。

発汗作用と新陳代謝や胃腸の働きを高め、食欲を増進させて疲労を回復するなどの効能を持っています。 また殺菌作用も高く、食べ物の腐敗を防ぐ効果も・・・・免疫力をつけて、コロナに負けない体づくりをしまし よう!

★ 定 員 : 各回 12名 (最少催行人数4名)

★ 持ち物 : エプロン、筆記用具、厚手のハンドタオル

★ 費 用: 1レッスン 6,050円 2レッスン12,100円 (テキスト、材料費、消費税込み) お支払い方法 : ご入金は、お申し込み後1週間以内に学院受付でお支払いいただくか、

下記の口座にお振込み下さい。

振込先:みずほ銀行 市ヶ谷支店

普通口座 0519147 江上料理学院

※開催日1週間前からのキャンセル・返金はできませんので、ご出席できない場合は、代理の方をご紹介くださ 66

※アレルギーや調理中の怪我等には、当学院では一切責任を負いかねますので、予めご了承ください。

お申込み・お問い合わせは

理学院 [12] 03-3269-028]

新宿区市谷左内町91

JR線·東京外ロ有楽町線 南北線·都営地下鉄新宿線 市ヶ谷駅 徒歩3~4分

uri. http://www.egami-cooking.co.j