

サランラップ料理講習会

便利商品を使ってお手軽おつまみ&スナックレシピ♪

年末年始を控え、お酒のお供に。

おうちでも少ない手間で簡単に作れるおつまみやスナック。

2025年 12月18日 (木) 10:00~

- 餃子の皮のタルトフランベ
- セルベルドカニュ(リヨン風チーズスフレッド)
- ベっこう
- 牛肉の金山寺みそ焼き

費用
850
円
お土産付！

香りや水分を閉じ込め、熱に強い「サランラップ」、2種類のジッパーで
しっかりと密封して美味しい長持ち「ジップロック」バッグシリーズ、
お料理がくっつかず、後かたづけ楽々「クックパーフライパン用ホイル」
など、便利な製品を使って下ごしらえをお手軽に！簡単で美味しいお料理の
コツをご案内します。



- 協賛 旭化成ホームプロダクツ株式会社
- 会場 江上料理学院
- 講師 副院長 江上佳奈美
- 定員 24名
- 持ち物 エプロン、ハンドタオル、筆記用具、マスク

- ・発熱、咳等体調がすぐれない場合は、ご来校をお控えください。
- ・デモンストレーションでのレッスン後、調理実習・ご試食の予定となります。
- ・講義中は携帯電話・PCなどのご使用はお控えください。

- ※ 850円の格安参加費用はスポンサーの旭化成ホームプロダクツ(株)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となりますので、必ず代理の方をご紹介ください。
- ※ 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、ご参加下さい。
- ※ アレルギーや調理中の怪我等に關しましては、恐縮ですが、当学院では責任を負いかねます。予めご了承下さい。
- ※ 原則ご試食分のお持ち帰りは、衛生上禁止とさせていただきます。
- ※ 講習費用のお支払いは、釣銭のないようにご協力をお願いします。

お申込み・お問い合わせは

江上料理学院

〒162-0846
新宿区市谷左内町21

JR線・東京メトロ有楽町線
南北線・都営地下鉄新宿線

TEL 03-3269-0281

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