



ポッカレモン料理講習会

2026年 4月14日(火) 10時～

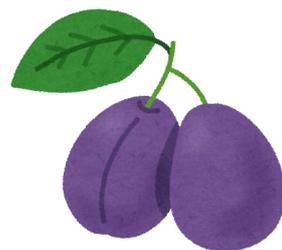


- 『鯖とあさりのレモン風味のアクアパッツァ』
- 『レモンタルタルポテト』
- 『アーモンドミルクゼリー いちごレモンソース』



レモンにはお肉を柔らかくしたり
消臭効果、ミネラル栄養分の補給など
お料理をおいしくする効果がたくさん♪

- 協賛 **ポッカサッポロフード&ビバレッジ株式会社**
- 会場 **江上料理学院**
- 講師 **副院長 江上佳奈美**
- 定員 **24名**



● 費用 **850 円** (税込) **お土産付き!**

※学院受付にてお支払い下さい。(お支払いは当日可。釣銭の無いようご協力ください)

● 持ち物 **筆記用具 エプロン ハンドタオル**

- ・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。
- ・ご来校時のマスク着用、アルコール消毒のご協力をお願い致します。
- ・デモンストレーションでのお見本の後、**実習**、試食の予定となります。
- ・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。ご了承ください。
- ・講義中は携帯電話・PCなどのご使用はお控えください。
- ・料理のお持ち帰りは原則ご遠慮下さい。院外でのご飲食については一切の責任を負いかねます。

- ※ 850円の格安参加費用はスポンサーの**ポッカサッポロフード&ビバレッジ**様ご協賛によるものです。
- ※ 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下さい。
- ※ 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、ご了承下さい。
- ※ 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(お1人様3回まで)
- ※ 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。

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総武線・東横線・有楽町線
南北線・都営地下鉄新宿線 市ヶ谷駅 徒歩3～4分

TEL

03-3269-0281

URL

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