



キューピー料理講習会

旬の野菜を美味しくいただく。サイドディッシュのサラダはもちろん、お肉やお魚などと組み合わせて、おかずにもなるサラダへ。デザートにはアヲハタのジャムが彩りを添えます。実際に教わって、食べてみる。ひと味違うメニューが、食卓をさらに楽しいものしてくれるでしょう。

2020年11月12日(木)11時00分～

●協賛 キューピー株式会社

- 会場 江上料理学院
- 講師 江上料理学院院長 江上栄子
- 定員 28名

- きのこのマヨネーズ焼ドリア風
- いろいろ野菜と鶏胸肉の深ごま炒め
- ベリーとさつまいものガトーインビジブル

●費用 **500円** (税込み)

※学院受付にてお支払い下さい。(当日可)

●持ち物 筆記用具

- ・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。
- ・アルコール消毒液での消毒にご協力お願い致します。
- ・マスク着用でのご来校をお願い致します。
- ・デモンストレーションでのレッスン後、御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。

※ 500円の格安参加費用はスポンサーキューピー(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、次回から新しいお友達をお誘いの上、ご参加下さい。

※ 尚、大変申し訳ござい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。

お土産付き

愛は食卓にある。



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

JR線・東京外環有楽町線
南北線・都営地下鉄新宿線

市ヶ谷駅 徒歩3～4分