



ポッカレモン 料理講習会

2020年 6月26日(金) 11:00～



レモン香るごちそうをお家で楽しみましょう♪



- 鶏胸肉とチーズのトマトプルーンソース
- ミックスビーンズと彩り野菜のマリネ
- ファーブルトン



～レモンをもっと日常の食卓に～

レモンの効果、ご存知でしょうか。レモン講習会と聞くと、酸っぱいお料理だけを想像してしまいがちですが、お肉を柔らかくしたり、食材の色を鮮やかにしたり、消臭効果、ミネラル栄養分の補給（キレート効果・・・吸収しにくいカルシウムや鉄分を溶けやすく吸収しやすくする働き）、他にもお料理をより美味しくするための効果が沢山。和洋中・・・と様々なジャンルのお料理にレモンを効果的に使えるメニューを、院長 副院長がお届けします。

- 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 院長 江上栄子 又は副院長 江上佳奈美
- 定 員 15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。釣銭の無いようにお願いします。)

● 持ち物 エプロン・厚手のハンドタオル・筆記用具

- ※ 850円の格安参加費用はスポンサーポッカサッポロフード&ビバレッジ(株)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。(但し、お1人様3回までのご参加となります。)

※ 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關しましては、責任をおい兼ねます。

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

JR線・東京メトロ有楽町線
南北線・都営地下鉄新宿線 市ヶ谷駅 徒歩3～4分

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