

春

参加者募集

江上×キューピー 料理教室

Cooking School

春におススメ
3つの簡単レシピ、
知って、おいしく
いただきます！

北欧風春色オープンサンド

春を感じる見た目も楽しい
北欧風のオープンサンド。



まるごと春にんじんサラダ & 鶏と野菜の レモンドレッシング焼きマリネ

手軽にカンタン！
春にピッタリな作り置き2品。



白桃ミルクの タピオカデザート

タピオカと苺で食感も楽しい
可愛らしいデザート。



キューピー
ハーフ



キューピー
ハーフ



キューピー
レモン
ドレッシング



アラハタ
まるごと果実
白桃

「新しいメニューを増やしたい」「食材を活かしておいしい料理を作りたい」そんなあなたに
ぴったりです！人気の江上先生の講習と実習を通して、楽しくお料理を学びましょう。

お土産付き！

参加費

500円

ワンコインで
楽しく学べる

日程

2026年4月24日(金)

10:30～(10:00受付開始)

会場

江上料理学院 東京都新宿区市谷左内町21-40
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」より徒歩3～4分
受付5階

持ち物

エプロン・ハンドタオル・マスク

講師

江上栄子先生 江上料理学院院長 または 江上佳奈美先生 江上料理学院副院長

定員

30名 1グループ5人ずつで調理実習。2人1組ペアでの応募も受け付けております。

※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、ご参加ください。

※お子さまに関する注意事項：安全面の理由から、小学生以下の方のご参加はご遠慮頂いております。

応募方法 お電話(03-3269-0281)いただくか、または学院受付に直接お越しください。

※アレルギーや調理実習中のけが等に関しましては、恐縮ですが責任を負いかねます。あらかじめご了承ください。

※料理の持ち帰りは原則ご遠慮ください。院外でのご飲食については一切の責任を負いかねます。

※調理実習時でのマスク着用へのご協力をお願い致します。また、体調がすぐれない場合はご参加をお控えください。