

夏

参加者
募集

江上×キューピー 料理教室

Cooking School

夏におススメ
3つの簡単レシピ、
知って、おいしく
いただきます！

ごずこん そうめん

風味豊かな深煎りごまドレッシングをかけて頂く、
暑い夏にツルツルと食が進むそうめん。



エビマヨ 夏のサラダ仕立て

マヨネーズを使った手作りソース。
夏野菜をいろいろよくたっぷり加えたエビマヨ。



白桃&グアバの レモンミルクゼリー

レモンの爽やかなミルクゼリーに果実感のある
白桃&グアバのをせた冷たいデザート。



キューピー
深煎りごま
ドレッシング

サラダクラブ
うずら卵水煮



キューピー マヨネーズ
サラダクラブ
ヤングコーン



アラハタ 55
白桃&グアバ
(グレープフルーツ入り)
アラハタ 55
レモンマレード



「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

2025年7月18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付けております。

※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。

協賛

kewpie

