

明治料理講習会

デモンストレーション&調理実習

健康にアイデアを

meiji

牛乳、乳製品を使った夏メニュー！

メニュー

ミルクカオマンガイ

エビとアボカドのチーズ入り生春巻き

バナナと小豆のチェー

日程

2025.7.11(金)

10:00~

受講料	850円（税込み、お土産付き）
講師	江上料理学院 副院長 江上佳奈美
講座スタイル	・講師デモンストレーション ・参加者実習（1グループ5人ずつで調理実習） ・試食
持ち物	エプロン ハンドタオル 筆記用具 マスク
定員	30名
お申し込み方法	お電話(03-3269-0281)いただくか、又は学院受付に直接おいでください。
注意事項	①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。 ②体調がすぐれない場合はご来校をお控えください。 ③調理実習時のマスク着用へのご協力をおねがい致します。 ④講義中は携帯電話・PCなどのご使用はお控えください。 ⑤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。 ※850円の格安参加費用はスポンサー株式会社明治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ください。 ※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、ご了承ください。

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

【路線】東京メトロ有楽町線 市ヶ谷駅 徒歩3~4分

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