

秋冬におススメ  
3つの簡単レシピ、  
知って、おいしく  
いただきます！

秋  
冬

参加者  
募集

# 江上×キューピー 料理教室

## Cooking School

### タルタル3色の タルティーヌ

秋冬のイベント事に華やかな  
タルタル3色のオープンサンド。



キューピー マヨネーズ  
キューピー  
あらびきマスタード  
サラダクラブ  
ライトツナ(フレーク)  
サラダクラブ  
チキンささみ



### チキンステーキ しょうゆ&ペパー 彩り野菜添え

こんがり焼いたジューシーなチキンステーキ。  
フライドガーリックでステーキ感もアップ。



パスタを手作りオイルソース  
(しょうゆ&ペパー)  
サラダクラブ  
フライドガーリック



### いちごのヨーグルト グラスショートケーキ

ヨーグルトクリームのお  
見た目もかわいい、お手軽スイーツ。



アラハタ  
まるごと果実  
いちご



「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

2024年11月26日(火)

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名ずつで調理実習。  
2人1組ペアでの応募も受付けております。

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。

※会場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。