

1回だけの参加 OK です

村上祥子の実習教室⑤0

1. レモンステーキ

【参考】レモン酢の作り方と8大メリット

2. サバの粕汁

3. チヂミ

4. 酢キャベツの作り方

5. タルトタタン

エプロン、バンダナ、タオル、食べきれなかった料理の持ち帰り容器をご持参下さい。

と き：2020年3月19日(木) 各24名
① 10:00～12:00 ② 14:00～16:00

と ころ：村上祥子・福岡スタジオ (赤い看板が目印です)

〒810-0027 福岡市中央区御所ヶ谷 2-35

TEL 092-526-8096 FAX 092-526-8095

E-mail: sachikocooking@murakami-s.jp

JR 博多駅マルイ店前、又は西鉄薬院駅前から

西鉄バス(10番台)で南薬院バス停下車。徒歩5分

天神高速バスセンターから乗り継ぎの場合、明治通り天神協和ビル前より

56番、または57番のバスで。56番は九電体育館前、57番は南薬院下車



受 講 料：5,000円 (テキスト代・材料費・税を含む)

※ 事前に現金または振込でご入金ください。

応募方法：① FAX・TEL 又は E-Mail でお申し込み下さい。

ご希望の日時・お名前・ご住所・TEL をお知らせ下さい。

② 受講料をお振り込み下さい。

振込先/福岡銀行 本店営業部 普通 3286069 村上祥子

振込先/ゆうちょ銀行 記号 17410 番号 95331001 ムラカミサチコ

③ 入金を確認次第、参加用ハガキを送ります。

※ 欠席の場合、翌月に振り替えます。

1回だけの参加 OK です

申 込 書

申込先	(株)ムラミアソシエーツ TEL 092-526-8096 FAX 092-526-8095 E-mail: sachikocooking@murakami-s.jp
-----	---

村上祥子の実習教室⑤⑩

1. レモンステーキ

【参考】レモン酢の作り方と8大メリット

2. サバの粕汁

3. チヂミ

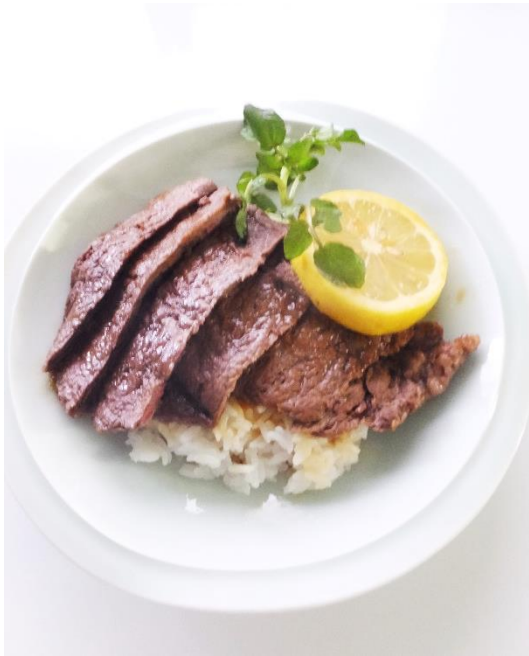
4. 酢キャベツの作り方

5. タルトタタン

申込コース いずれかに○	3月19日(木)		①10:00～12:00
			②14:00～16:00
フリガナ			
お名前			
ご住所	〒		
TEL (携帯)		FAX	
受講料 いずれかに○		申込日支払い	
		振り込み	入金日： 年 月 日

村上祥子の実習教室⑤⑩

2020年3月19日(木) ①10:00～12:00 ②14:00～16:00



空飛ぶ先生CLUB



料理レシピ
コンビニストア

