

1 Day
Special
Lesson

～おなかにうれしい～

「てんさい糖」を使った スイートランチ



「北海道産100%のてんさい糖」には、
ビフィズス菌の栄養源となる「オリゴ糖」
と「天然のミネラル」がたっぷり！
「栄養補給に最適」というのも魅力ですね。

●メニュー

フレンチトースト (ミニサラダ付き)
キャロットケーキ (1本)
レアチーズケーキ

●日時

8/1(火)、2(水)、3(木)、4(金)、5(土)
各日10:00～13:00

●受講料

3,500円(材料費、テキスト代、税込)

●講師

間野 実花



お申し込み・お問い合わせ

- 窓 口：申込用紙にご記入の上、受講料を添えてお申し込みください。
- 電 話：☎ 0422-46-0003までご連絡ください。
(月～金 9:00～17:00)
- メール：✉ info@mano-cooking.co.jp
✉ mika@manocooking.com
件名「てんさい糖申込」とし、氏名、住所、メールアドレス、電話番号、ご希望参加日を明記してお送りください。

* 受講料のお支払いは、講習会実施日の4日前までに、直接学園へお越しいただくか、もしくは下記口座へ振込をお願いいたします。

三菱東京UFJ銀行 吉祥寺支店 普通預金5950169
(有)ミカコーポレーション

* 準備の都合上、実施日3日前以降のキャンセルは受講料をいただきます。

* ご不明な点はお気軽にお問い合わせください。

協賛：ホクレン 特典：「北海道産100%のてんさい糖」のプレゼントがあります。

マノ料理学園

〒180-0003 東京都武蔵野市吉祥寺南町4-15-8
<http://mano-cooking.co.jp/>

