

# 第20回 『古川先生とサカナグミの魚料理教室』申込書



講師

古川クッキングスクール校長/料理研究家  
古川 年巳(ふるかわ としみ)



お申込者記入欄 (保護者1名、お子さん2名まで)

氏名(ふりがな)	氏名(ふりがな)	氏名(ふりがな)
_____	_____	_____
_____年生 歳(小 年生)	_____年生 歳(小 年生)	親もしくは付き添いの方

〒 \_\_\_\_\_ 住所 \_\_\_\_\_

自宅TEL \_\_\_\_\_ 携帯番号 \_\_\_\_\_

アレルギー等ある方は記入をお願いします。

いずれかに○をお願いします♪→初めて参加・2回目・3回目・4回目以上

日時:平成27年11月29日(日)11:00~13:30 ※受付は10:30~10:45までに2階特設コーナーにてお済ませください。

内容:『フライパンひとつで魚介の Pasta パエリア』 (\*アレルギーのある方は事前にお申し出下さい。)

定員:親子13組(最大30名まで) ◆応募多数の場合は、抽選になります。  
◆応募いただけるお子様は6歳以上に限らせて頂きます。

場所:イオン マリナタウン店 TEL: 092-883-4147

2階青果売場横特設コーナー (店舗地図) ⇒

〒 819-0014

福岡県福岡市西区豊浜3-1-10

アクセス 電車: JR博多駅よりバス(交通センター5番のりば)約40分

バス: 天神バスセンター前より約30分

車: 福岡ICより貝塚ランプを経過し、百道ランプで下りる。約5分



持参するもの:エプロン・三角巾・ハンドタオル

当日のスケジュール:古川先生・サカナグミのデモンストレーション→実習→試食・解散(お魚のお土産付きです♪)

◆参加費は子供一人500円です。(材料代・保険料込)

◆当日の材料・調理器具に関しましては、古川クッキングスクール(ダイエー)が準備致します。

## 【参加するにあたっての確認事項】

- 当日は開始時間15分前までに受付を済ませて下さい。遅れた場合、参加できない場合があります。
- 包丁等での事故防止の為、実習の際には必ずご家族(大人)一人が子供の横につき、注意してください。
- 家族参加が原則になります。子供だけでは参加できません。
- 実習の際には必ずエプロン・三角巾を着用。実習にあたって、手・まな板・包丁の消毒を各自行う。
- 当日作った料理は試食いただきますが、衛生面から持ち帰りは出来ません。(アレルギー等ある方は必ず記入。)
- 実習の際におきた怪我等につきましては、主催者及び協賛社は一切の責任を負いかねますのでご了承ください。
- 今回収集した個人情報(目的以外)には使用せず、第三者に提供・開示等は一切致しません。

※ お電話、又はFAXにて古川クッキングスクールにお申し込みください。  
締め切りは11月20日(金)20時必着です。応募多数の場合は、抽選になります。  
当選の可否は、お電話にてご連絡致します。

問い合わせ先



古川クッキングスクール

福岡県福岡市南区大橋1丁目14-11 グランマーサ大橋2F

tel: 092-554-1043 fax: 092-554-1059

COPYRIGHT(C) FURUKAWA COOKING SCHOOL ALL RIGHTS RESERVED.

