

第59回 『古川先生とサカナグミ料理教室』申込書

おさかな だ〜い好き!!



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:令和元年10月27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:「生きた魚介に触れ&旬のさかなをおろして美味しい料理を作ります」

定員:親子13組(最大30名まで) ◆応募は年長以上に限らせていただきます。また応募多数の場合は、抽選になります。ご了承ください。

※アレルギーのある方は事前に必ずお申し出ください。

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I.Cより貝塚ランプを通過し、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・ハンドタオルを親子で必ずご持参ください! *袖が邪魔にならない服装でお願いします。

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 1,000円です。(材料代・保険料込)

保冷バックご持参ください

◆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(イオン)が準備致します。

【参加するにあたっての確認事項】

- 1 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。
- 2 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。
- 3 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。
- 4 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。
- 5 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。)
- 6 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。
- 7 今回収集した個人情報は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10月18日(金)17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22-12 幸陽ビル3F

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

COPYRIGHT(C) FURUKAWA COOKING SCHOOL ALL RIGHTS RESERVED.

