

# ケンミンキッチンスタジオ 足立敦子先生が教えてくれる!

## ビーフン料理教室

~Let's Be-Fun Cooking~

2017 **11/10** F R I

### Menu

高菜漬けと野菜の炒めビーフン  
ライスパスタの野菜さっぱりサラダ  
フォーの酸辣湯  
黄金桂団子のフルーツ添え



ビーフンを使ったおいしい・ヘルシー・簡単な料理をつくってみませんか?  
嬉しいお土産付きの講習会です。お誘い合わせの上ぜひご参加ください!

### Profile

足立敦子先生

辻クッキング阪神校 校長を経てフリーに。  
きょうの料理フードコーディネーターはじめ、  
毎日放送「水野真紀の魔法のレストラン」のフード  
コーディネーターなど、  
テレビ・ラジオなど多方面で活躍中の先生です!



○日時○ 2017年11月10日(金) 10:00~13:00(受付開始 9:45~)

○場所○ ケンミンキッチンスタジオ  
(ケンミン食品株式会社本社ビル4階)  
神戸市中央区海岸通5-1-1

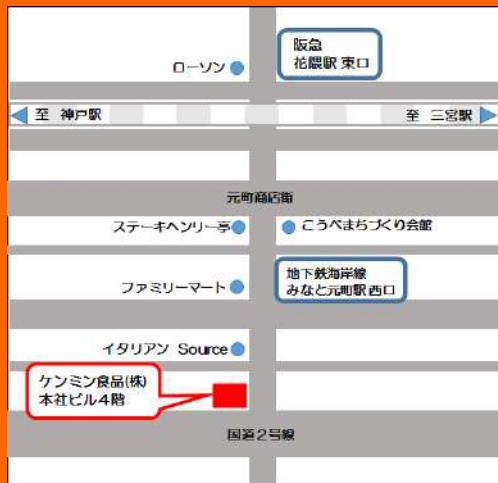
○定員○ 10名

※ご応募多数の場合は抽選とさせていただきます  
※当選された方のみ別途案内を送付いたします

○参加費○ お一人様700円

○申込方法○ お電話またはFAX  
(詳しくは裏面をご覧ください)

○申込締切○ 2017年10月27日(金)



申込締切 2017年10月27日(金)

ケンミンキッチンスタジオ

# ビーフン料理教室

## 参加申込書

ケンミン食品(株) マーケティング部 行  
FAX 078-366-3043

記入日 年 月 日

ふりがな	氏	名
参加者氏名		
	氏	名
ご住所		
ご連絡先	TEL	FAX
メールアドレス	@	
ご質問等		

お電話でのお申込

**078-366-3035**までお問い合わせください。  
(土・日・祝日を除く平日9:00~17:00)

FAXでのお申込

上記項目をご記入の上**078-366-3043**へ  
送信ください。

Eメールでのお申込

参加者氏名、ご住所、ご連絡先、参加希望人数を記載の上、  
[info@kenmin.co.jp](mailto:info@kenmin.co.jp)へお申し込みください。

当選者の発表

**当選者の方にのみ** 締切後一週間を目途に「講習会受付用紙」を  
送付いたします。講習会当日にお持ちください。**大変申し訳あ  
りませんが、当選されなかった方へのご連絡はございませんの  
でご了承ください。**

持ち物

エプロン、布巾、スリッパ、講習会受付用紙

※ 今後の商品開発のために講習会後にモニター調査を実施させていただく場合が  
ございます。あらかじめご了承ください。



おいしい笑顔をお届けします。

**ケンミン食品株式会社**