

# シュガーケーキ教室と料理教室で受講生募集

## 優雅でおしゃれなクッキングにチャレンジ

江崎サロン・プレステージ プルミエキッチン&スタジオ

春は新しいことにチャレンジしてみたくありませんか？ 料理研究家・江崎美恵子さんが主宰するサロンでは、料理やシュガーデコレーションケーキ作りが学べます。ただ今受講生を募集中。クーポンを持参すれば、年会費が50%オフになる特典もあります。ホームページ＝<http://www.ezakisalon.jp>のぞいてみて。

講師の江崎美恵子先生



すてきな料理、テーブルセッティングを  
スマートに学べる空間

料理教室「プルミエキッチン&スタジオ」（芦屋市岩園町）では、簡単な料理を提案。江崎美恵子さんによる作り方のデモンストラーションを見学し、出来あがり料理をゆくり味わって学べるスマートなスタイルが魅力です。



レッスンは白で統一された清潔なキッチンで

今、創作料理クラスの生徒を募集しています。レッスンは月1回。レッスンだけでなく、おしゃれな盛り付けやテーブルセッティングも、きつとセンスアップに役立つはず。

クラス・日時 月1回。創作料理Ⅰは水曜日、同Ⅱは水曜日、同Ⅲは木曜日。4月11日（火）から順次開講。各午前11時30分～午後2時頃  
費用 受講料8,000円／回、年会費5,000円  
申し込み・問い合わせ・資料請求  
プルミエキッチン&スタジオ  
0797-87660  
(FAXも同じ)

### 繊細な砂糖細工も丁寧な指導でマスター

繊細な砂糖細工が魅力のシュガーデコレーションケーキ。江崎サロン・プレステージ（芦屋市岩園町）では「シュガークリエーション講座ベニツククラス」の受講生を募集中です。月1回、基礎からしっかりと学べ、少人数制で丁寧に指導してもらえます。初心者も安心。ベニツククラス（1年間）修了後はアドバンスクラスに進級できますよ。見学（要予約）もできます。

クラス・日時 月1回（全11回）。ベニツククラス

Ⅰは金曜日、同Ⅱは土曜日。各午前10時30分～午後3時30分頃（昼休み含む）。プライベート向け個人レッスン、体験レッスン（有料）もあり

費用 受講料1方2,000円／回（前後期2回払い、（FAXも同じ））

江崎サロン・プレステージ  
0797-66220  
(FAXも同じ)



自分のセンスを生かし、飾っても楽しめるのが「砂糖の芸術品」の魅力