

JBA 会員各位:

2019年1月吉日
南カリフォルニア日系企業協会
オレンジ・カウンティ地域部会長 早崎 岳志

UCI Cooking Class for JBA

料理教室のご案内

毎年大好評のお料理教室のご案内です。今年はワインのおつまみやポットラックに役に立つアペタイザーを中心に習います。UCアーバイン校付属レクリエーションセンター内の設備の整った広いキッチンでのイベントです。

アメリカ人シェフが講師となり、JBAのボランティアが日本語でのご説明をさせていただきます。お作り頂いた品目をそこでご試食、一部をお持ち帰りいただくことも出来ます。



男性も歓迎！お一人でも、ご夫妻でも、料理経験のない方も、ぜひ奮ってご参加下さい！！

日 時: 2019年2月24日(日) 09:30AM – 1:00PM

場 所: UC Irvine, Recreation Center Kitchen (680 California Ave Irvine, CA 92697)

料 金: 30ドル/人 (* JBA特別価格、正規料金 \$55) 注: 駐車料金 (**\$8-10程度**)は各自ご負担

応募資格: JBA会員およびそのご家族 (年齢制限あり。18歳以上)

定 員: **40名** (申込受付は先着順です。定員に達し次第締め切りますので申込はお早めに！)

料理品目: **サーモンタルタル レッドオニオンクリーム仕立て ゴマチップスにのせて
ビーフとマッシュルームのパイ包み 一口サイズ
モッツアレラチーズと生ハム入りリゾットコロケ
フレッシュストロベリーのチーズケーキ ホワイトチョコレートディップ**

特 典: ①料理の先生は**アメリカ人**ですが、上記料理作成の**日本語訳レシピ**を配布いたします♪
②作った料理品目の**お持ち帰り分**があります♪

注 意: ※料理器具、材料、調味料等は全て教室にて用意致します。参加する方はエプロンを持参下さい♪
※キャンセルの場合は必ず**7日以上前まで**にご連絡頂くようお願い致します。♪

申込方法: 下記手順にてご家族単位でお申し込み下さい。

* 会社E-mailにて以下の内容を事務局・河上 (kawakami@jba.org) までご連絡下さい。折り返し、参加可否、支払い方法を返信いたします。

1. 会社名
2. 参加者全員のお名前(ローマ字で)
3. 参加代表者の携帯番号(当日の緊急連絡用)

* 写真はイメージです

