

こんにちは。キッチンにしまち 山崎雅子です。
このメールはにしまち会員の方にお送りしています。

いつもありがとうございます。
寒暖の差が大きくなっていくのが大変ですが、桜ももうすぐそこ、気分はすっかり春ですね。

前回のメールで少し書きましたが、この春より、料理教室のリニューアルを予定しております。

1年間の重ね煮メニューは昨年とほぼ同じで、
・6月～7月 10月～11月(端境期)玉ねぎ・にんじん・ジャガイモなど(いろんな組み合わせ)
・7～8月夏野菜(トマト、かぼちゃ)
・11月～2月 冬野菜(れんこん、里芋、白菜、大根、ねぎ)
・2～3月 乾物類(豆やひじき)
という予定でスケジュールを組んでいます。

そして大変申し訳ございませんが、リニューアルに伴い受講料を値上げし、あわせて会員制度を終了させていただきます。新しい日程、メニュー、受講料は4月下旬頃にメール、HP等でご案内いたしますが、現在会員のみなさまの受講料につきましては、2019年3月末までは3800円(税込)とさせていただきます。

入会金をいただいた後でまだ受講されていない方は800円、1回の方は400円を次回おいでいただいた時に返金いたします。

2016年のスタート以来、できる限りご参加いただきやすいことに重きをおき営業してまいりましたが、材料費が上昇したことや、できるだけ多くをお伝えしたいとの思いで、講習時間を当初予定の2時間半より延長したことから、このような変更をお願いさせていただく次第です。

また、今後 受講料のお支払いは、事前にお振込みまたはカード決済にてお願いする予定です。

いろいろとご不便をおかけいたしますが、今後も皆さまのお役に立てますよう、講座の充実を図ってまいります。何卒、ご理解の程よろしくお願いいたします。

リニューアルに際し、このたび動画付きの無料メール講座を企画いたしました。

蒸し煮、重ね煮、疲れのない野菜の切り方、料理が楽しくなる便利グッズなどを4月9日(月)から5日間お届けします。すでに教室で体験いただいている内容ですが、野菜の切り方は、復習がてらにご覧いただけたらと思っております。

もし皆様のお近くでご興味のある方がおられましたら、ご紹介いただけますと幸いです。

masakokasaneni@gmail.com からの送信となります。ご登録の際、受信設定をいただきますようお願いいたします。無料メール講座案内ページ https://peraichi.com/landing_pages/view/5daydouga

★ 案内の配信停止をご希望される場合は、お手数ですがその旨ご返信ください。