

ケンコーマヨネーズの料理教室 キッチンスペース831 6・7月レッスン

**塩麴を手作り！梅雨のおうち時間にぴったり**

【管理栄養士監修】人気の発酵食品を使って作る、旬野菜の料理レッスンを開催

ケンコーマヨネーズ株式会社(東京本社:東京都杉並区 代表取締役社長:島本 国一)は、当社で運営する一般のお客様向けの料理教室「キッチンスペース831」にて、6・7月開催のレッスンの募集を開始しました。

もうすぐ梅雨。雨の多いこの時期は、おうち時間を充実させたい、と考える方におすすめの「手作り塩麴」をテーマとしたレッスンを開催します。

炊飯器で簡単に作れる「塩麴の作り方」に加えて、旬野菜をさらにおいしくする「塩麴活用術」もお伝えします。

講師は管理栄養士の資格を持ち、美味しさはもちろん、栄養面にもこだわったレシピ考案を得意としております。塩麴を用いた、身体に優しい野菜料理をご紹介します。

料理教室「キッチンスペース831」では今後も、当社が培ってきたプロのニーズに応える調理の技術やアイデアをお届けしてまいります。

**〈6・7月レッスン〉「塩麴」を作ろう！おいしい季節の手しごとレッスン**

## ▼対面レッスン▼

日時	【6月開催】	【7月開催】
	6月 7日(金)10:30~12:30 6月 8日(土)10:30~12:30 6月28日(金)10:30~12:30	7月12日(金)10:30~12:30 7月12日(金)15:00~17:00 7月19日(金)10:30~12:30
定員	各回5名	
参加費	6,500円(税込)	
開催場所	ケンコーマヨネーズ株式会社 東京本社 2F Cooking Lab (東京都杉並区高井戸東3丁目8番13号)	
レッスン内容	<b>◆調理実習4品</b> ①手作り塩麴 ②塩麴が決め手！ ゴーヤとレタスのちゃんぷるー ③かじきまぐろの塩麴揚げ 香味野菜ソース ④夏野菜の塩麴マリネ	<b>◆調理実演2品</b> ⑤手作り醤油麴 ⑥そら豆入り塩麴ミネストローネ
持ち物	エプロン、お手拭き用タオル、筆記用具、お持ち帰り用の保冷バッグ、凍らせた保冷剤(大きめのバッグがおすすめです)	



手作り塩麴&amp;醤油麴

■お申込はこちら:<https://www.street-academy.com/myclass/101901>★『キッチンスペース831』の詳細は[こちら](#)

≪本資料に関するお問い合わせ先≫

ケンコーマヨネーズ株式会社 経営企画室 広報部 広報課 Mail: kouho@kenkomayo.co.jp