

## ケンコーマヨネーズの料理教室「キッチンスペース831」11月開講

## 90分で本格肉まんの作り方が学べるレッスン

## お店のような包み方、餡作りがマスターできる毎年人気の講座

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、以下「当社」)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、11月レッスンの募集を開始いたしましたのでお知らせいたします。

今回開講する肉まん作りのレッスンは、生地も餡も一から手作りできることから、毎年キャンセル待ちが出るほどの人気のレッスン。今年は「肉まんをお店のようにきれいに包みたい!」というお客様のご要望にお応えして、**包み方のレクチャーに力を入れた内容にバージョンアップ**。肉まん3個、あんまん2個をお作りいただけます。そして手作りの餡には**こだわりが満載**。特にあんまんの餡には隠し味を加え、甘いだけではない、まるで専門店のような味わいに仕上げるポイントをご紹介します。

さらに、レッスン後は肉まん&あんまんに加え、秋野菜を使ったサラダなどを食べながら、講師にゆっくり質問ができる時間を設けています。すっかり肌寒くなってきたこの季節。ほかほかの温かい肉まんを作って、身体も心も温まりませんか。

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。



## 【対面】肉まんの包み方をマスターするレッスン&amp;お食事会

▶お申込は[こちら](#)

日時	11月22日(金) 10:00~12:00 11月23日(土) 15:00~17:00 ※各回120分。30分程度お食事の時間を含みます。
定員	各回5名
参加費	6,800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)
内容	<p>◆調理実習</p> <p>①生地から手作り! 特製肉まん &amp; くるみ入り黒ごまあんまん ※包み方の練習をした後、手作りの生地を用いて お一人様【肉まん3個・あんまん2個】をお作りいただきます。 ※実習後は、ご自身が作られた分をお持ち帰りが可能です。</p> <p>◆お食事会でのご提供メニュー(講師が作ります)</p> <p>①生地から手作り! 特製肉まん &amp; くるみ入り黒ごまあんまん ②秋野菜の味噌シーザーサラダ ③白きくらげとたまごのスープ ④なつめ茶</p>
持ち物	エプロン、お手拭き用タオル、筆記用具、凍らせた保冷剤、お持ち帰り用の保冷バッグ(大きめのバッグがおすすめです)

生地から手作り! 特製肉まん  
& くるみ入り黒ごまあんまん

秋野菜の味噌シーザーサラダ

★『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