【NEWS LETTER】

ケンコーマヨネーズ株式会社
2024年11月26日

ケンコーマヨネーズの料理教室　キッチンスペース831

Xmasメニュー レッスン <12月開催>

特別な材料がなくても大丈夫！おうちでゆっくり楽しむクリスマス料理

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、12月に開催する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。

今回は、クリスマスに使えるおもてなし料理のレッスンです。ミルフィーユカツレツに、パーティーサンド、ちょっぴりお洒落なマリネに、デザートの計4品を作ります。

特別な材料を使わずに、スーパーマーケットなどで手軽に手に入る食材を使用し、シンプルな調理法でも、華やかに見えるアレンジ方法をお伝えします。クリスマスだからと気張らずに、気軽に楽しく作ることが出来るよう、メニューを構成しました。

今年のクリスマスは家族や友人、大切な人と、自宅で美味しい料理を囲んでゆっくりと過ごしませんか。
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。

■お申込はこちら（ストアカサイト内のレッスンページへリンクします）　**■「キッチンスペース831」の詳細はこちら**

【対面】 おうちでゆっくり楽しむクリスマス料理

日時	12月11日（水） 10:00～12:00 12月13日（金） 10:00～12:00、14:00～16:00 12月14日（土） 10:00～12:00、14:00～16:00　※各回120分
定員	各回5名
参加費	7,500円（税込）
会場	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	**調理実習 4品** ・手作りトマトソースdeミルフィーユカツレツ ・パーティーサンド ・根菜ときのことドライフルーツのマリネ ・手作りカスタードのサヴァラン風 **ウェルカムドリンク** ・スパークリングハニージンジャー
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、保冷バッグ、お持ち帰り用の手提げ袋

手作りトマトソースdeミルフィーユカツレツ

根菜ときのことドライフルーツのマリネ

手作りカスタードのサヴァラン風

≪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