

## ケンコーマヨネーズの料理教室 キッチンスペース831

# 心温まる「和カフェごはん」レッスン<1月開催>

## 味噌や甘酒、抹茶など和の素材を使ったメニュー全6品

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、1月に開催するレッスンの募集を開始しましたのでお知らせします。

今回は「おうちで楽しむ和カフェごはん」と題して開催。旬の野菜を使用した“土瓶蒸し風”の汁物や、味噌や甘酒、抹茶など、和の素材を活かした、和カフェ風のメニューが楽しめる料理を6品作ります。当日は、だしの取り方や冬野菜の扱い方、料理でのお茶の葉の意外な活用方法などを丁寧にお伝えいたします。



新年を迎え、新たに料理に挑戦されたい方や、季節の食材を丁寧に楽しみたい方におすすめのレッスンです。心温まる和カフェごはんをぜひお楽しみください。

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](#)

### 【対面レッスン】旬のお野菜たっぷり おうちで楽しむ和カフェごはん

日時	1月24日(金)10:30~12:30、15:00~17:00 1月25日(土)10:30~12:30、15:00~17:00
定員	1月24日(金):各回5名、1月25日(土):各回10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	<b>調理実習4品</b> ・海老と冬野菜の土瓶蒸し風 ・ぶりや冬野菜のオープン焼き トマト味噌ソース ・椎茸の肉詰めと蓮根のはさみ揚げ 甘酒ソース ・ふんわりとろーり抹茶ティラミス <b>実演のみ2品</b> ・ほうじ茶ごはんとほうじ茶のソフトふりかけ ・きな粉香るパンプキンサラダ
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 ※作った料理は全てお持ち帰りいただけます。



海老と冬野菜の土瓶蒸し風



ぶりや冬野菜のオープン焼き トマト味噌ソース



ふんわりとろーり抹茶ティラミス

《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