

## [イベント開催レポート] 食育活動

## マヨネーズの手作り体験教室を開催 (東京・杉並区)

挑戦意欲をくすぐる難易度で大反響！マヨネーズ作りに37名が挑戦

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、食育活動の一環として、11月30日(土)にマヨネーズの手作り体験教室を開催いたしましたので、当日の様子をご紹介します。コミュニティふらっと方南(東京都杉並区)にて開催し、お子様からご年配の方まで幅広い年代の計37名の方にご参加いただきました。



はじめに当社従業員が実演



参加者のマヨネーズ作りの様子



初めて作ったマヨネーズがお気に入り♪

「マヨネーズの秘密と手作りレッスン」と題し、はじめに当社開発部の従業員よりマヨネーズの原材料についてご紹介。続いて実演を交えながら、各材料を入れるタイミングや混ぜ方のコツをお伝えしました。

## 【実際にマヨネーズを手作りしてみよう！】

実演でのコツを学んでいただいた後は、実際にマヨネーズ作りを体験。参加者はボウルに塩と酢、卵黄、油を順に加えて、勢いよく混ぜ合わせます。そんな中、材料を入れるタイミングが早かったり、油を一気に入れてしまったり、混ぜる際に力が入っていないなどの要因で、マヨネーズの特長である乳化※が起こらず、苦戦する方が続出。それでも当社従業員のアドバイスを受けながら再度挑戦し、存分にマヨネーズ作りをお楽しみいただきました。

その後は野菜スティックにそれぞれの手作りマヨネーズを付けてご試食いただきました。また、メーカー品との比較として当社商品『ケンコーマヨネーズ レストランの味』をご紹介し、色や味、粘度の違いをお楽しみいただきました。参加された方からは、「普段生野菜を食べない子が、手作りマヨネーズと一緒に野菜をパクパクと食べていて驚いた」、「いつも食べているものより、自分で作ったマヨネーズの方が美味しい」などのご感想をいただきました。“混ぜる作業は大変だったが、美味しいマヨネーズを作ることが出来て楽しかった”というお声を多くいただき、イベントは好評のうちに終了いたしました。

ケンコーマヨネーズは今後も、食を通じた地域貢献活動や食育活動に積極的に取り組んでまいります。



※ 乳化:水と油のように本来混ざり合わないもの同士が均一に混ざり合った状態にすること

<画像は掲載許可をいただいております>

《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