

ケンコーマヨネーズの料理教室 キッチンスペース831

美しい断面を楽しむ！飾り巻き寿司のレッスン

お好みのドレッシングで味わうサラダ付き<4月開催>

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、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、4月に開催するレッスンの募集を開始しました。

今回は「**薔薇の飾り巻き寿司とサラダを愉しむレッスン**」を開催します。華やかに咲く薔薇の花を連想させる、飾り巻き寿司のレッスンです。酢飯の作り方から、崩れにくい巻き方、綺麗に切るコツをお伝えします。スモークサーモンやとびこ、薄焼き卵を使い、華やかな見た目に仕上げました。一見難しそうな飾り巻き寿司ですが、意外と簡単に出来るため、手土産やお弁当にもおすすめです。

レッスンの最後には、講師の作った飾り巻き寿司のご試食に加え、サラダと当社のドレッシングを数種類ご用意。食のプロにも愛される個性豊かなドレッシングをぜひ一緒にお楽しみください。

綺麗な断面の薔薇の飾り巻き寿司と、美味しく野菜が食べられるサラダで、心も体も満たされる時間を過ごしませんか。

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](#)



薔薇の飾り巻き寿司とサラダを愉しむレッスン

日時	4月15日(火)14:00~15:00 4月25日(金)10:00~11:00、14:00~15:00 4月26日(土)14:00~15:00
定員	4月15日(火)、4月25日(金):各5名 4月26日(土):10名
参加費	3,800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 ・薔薇の飾り巻き寿司(お一人様1本) 試食 ・薔薇の飾り巻き寿司(講師作製分) ・サラダとドレッシング
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 ※作った飾り巻き寿司はお持ち帰りいただけます。



※サラダはイメージです。

《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