

ケンコーマヨネーズの料理教室 キッチンスペース831

<9月開催> 実りの秋を楽しむ 生地からつくるパンレッスン
～形がかわいい2種のエピ&秋の味覚がたっぷり入ったドームパンづくりに挑戦！～

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、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、9月に開催するレッスンの募集を開始しました。

今回は、「～秋の味覚収穫祭～ 2種のエピ&パン・オ・ノア・レザンをつくろう!」を開催します。麦の穂の形をしたエピと、旬の食材を使用したドームパンが作れる今の季節にぴったりのレッスンです。しっかり膨らむ手ごねの仕方や発酵のコツ、成形方法やエピ特有の切り込みの入れ方などポイントを多数お伝えします。初心者から上級者まで大歓迎です。



“エピ”とは、フランス語で「麦の穂」を意味します。名前の通り、麦の穂の形に似た可愛い仕上がりになります。ベーコンとマスタードを組み合わせたものと、ごぼうサラダを生地で包み、外側を黒ごまで風味付けしたものの2種類をお作りいただけます。また、フランス語でノア(クルミ)とレザン(レーズン)を意味する、秋の味覚クルミとレーズンをたっぷり入れた“パン・オ・ノア・レザン”も作ります。ポイントとなる成型の秘訣を丁寧にお伝えします。

過ごしやすい秋のお弁当にもおすすめのレッスンです。お手製のパンで秋を存分に満喫しませんか。
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](#)

【対面レッスン】 ～秋の味覚収穫祭～ 2種のエピ&パン・オ・ノア・レザンをつくろう!

日時	9月23日(火・祝)10:00～13:00 9月24日(水)10:00～13:00 9月27日(土)10:00～13:00
定員	各回5名
参加費	6,500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 ・2種のエピ(各2本) ※ベーコンエピ、ごぼうサラダエピ ・パン・オ・ノア・レザン(2個)
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



2種のエピ



パン・オ・ノア・レザン

《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