

## ケンコーマヨネーズの料理教室 キッチンスペース831

### <外部イベントレポート>季節を楽しむ花絞りとお花寿司 ～クリスマスや年末年始にぴったりな華やかなレッスンを開催～

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」)では、一般のお客様向けに料理教室「キッチンスペース831」を運営しています。この度住友林業株式会社が主催するイベントにおいて「キッチンスペース831」講師による料理教室を実施しましたのでお知らせします。



11月30日(日)にTOTO・DAIKEN・YKK AP 東京コラボレーションショールーム(東京都渋谷区)で行われた住友林業株式会社主催のオーナー感謝祭において、オファーをいただき、“季節を楽しむ花絞りとお花寿司 教室”が開催しました。

当日は「キッチンスペース831」の講師が、イベントに参加された方々に向けてあんこで作ったお花で可愛くデコレーションしたカップケーキ、野菜で包むお花寿司の作り方を楽しく丁寧にお伝えしました。

#### ■ 花絞り

あんこでカップケーキを可愛く飾りつけます。白あんのほかに、ビーツパウダーを入れたあんを花形に絞ると、華やかな見た目に大変身。また抹茶を入れたあんでは、クリスマスリースを作りました。

参加された方が、真剣な様子で思い思いに飾り付けに取り組まれていたのが非常に印象的で、出来上がったカップケーキを嬉しそうに写真に撮る方も多く見られました。



#### ■ お花寿司

紅芯大根の赤と大根の白の2種類の色合いを活かし椿の花に見立てた華やかなお花寿司です。

おもてなしやお祝いの席にもぴったりな一品。当社商品『実がたっぷり柑橘ドレッシング』とはちみつを合わせてマリネするのが味のポイントです。

マリネした大根をラップに広げてご飯と一緒に巻くだけで簡単に作れるため、小さなお子様からご年配の方までどなたもとても綺麗に作ることができました。



参加された方からは、「花絞りは家に帰ってからも練習したい」、「時間を忘れるほど集中した」、「とても楽しい時間だった！」など、嬉しいご感想を多くいただき、大好評のうちにイベントは終了いたしました。

料理教室「キッチンスペース831」では、企業理念「食を通じて世の中に貢献する。」のもと今後も、イベントへの料理講師派遣、料理教室の共同開催など、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。

#### 《お問い合わせ先》ケンコーマヨネーズ株式会社

【料理教室のご依頼・ご相談】 キッチンスペース831担当 Mail: kitchenspace831@kenkomayo.co.jp  
【取材や資料内容について】 経営企画室 広報部 広報課 Mail: kouho@kenkomayo.co.jp