

## ケンコーマヨネーズの料理教室 キッチンスペース831

### <食品メーカー直伝>プロの技できれいに巻ける！手作りの恵方巻に挑戦

#### ～野菜が美味しいサラダ巻&かわいい鬼のデザートづくりレッスン～

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、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月及び2月に開催するレッスンの参加者募集を開始しました。

今回は、「【恵方巻】サラダ巻2本&見た目がかわいい鬼!?のデザートづくり」を開催します。以前からリクエストの多い恵方巻(サラダ巻)が2本作れるレッスンです。

恵方巻とは、節分にその年の縁起の良い方角(今年は南南東)を向いて1本食べると幸福が訪れる縁起物です。七福神にちなんで、7種類の具材を巻き込むのが定番とされています。本レッスンでは、グリーンリーフ・にんじん・ごぼう・たまご・かに風味かまぼこ・きゅうり・しいたけの7種の具材を、海苔と酢飯の上に乗せて巻き込みます。

「巻き方が分からない」、「巻いても具材がぼろぼろと落ちてしまう…」など皆様のお悩みに寄り添い、巻きすの使い方から美味しい酢飯の作り方、具材の並べ方や切り方までポイントを多数お伝えします。



また今回は、恵方巻に加えて、チーズクリームの上にチョコレートやドライフルーツで鬼の顔をデコレーションするデザートも作ります。節分はもちろん、ハレの日のご馳走などでも手作りの料理で食卓を彩ってみませんか。

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】<恵方巻>サラダ巻2本&見た目がかわいい鬼!?のデザートづくり

日時	1月30日(金)10:30~12:00 1月31日(土)10:30~12:00 2月1日 (日)10:30~12:00
定員	各回5名
参加費	6,950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 ( <a href="#">東京都杉並区高井戸東3丁目8番13号</a> )
内容	調理実習 ・7種具材の恵方巻(サラダ巻) ・見た目がかわいい鬼!?のデザート ※恵方巻とデザートはお一人様2本(個)ずつお作りいただき、全てお持ち帰りいただけます。
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



7種具材の恵方巻(サラダ巻)



見た目がかわいい鬼!?のデザート

«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](mailto:kouho@kenkomayo.co.jp)