

ケンコーマヨネーズの料理教室 キッチンスペース831 野菜をメインにしたフルコースレッスンを開講 6月・7月は2か月連続受講で特典あり！

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：炭井 孝志）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、6月と7月のレッスンの募集を開始しました。

6月と7月の2か月は、野菜が主役のフルコースレッスンを開催します。6月はフルーツの甘味や酸味、彩りを活かした華やかなメニューを、7月は食材の水分のみで作る無水カレーやハーブをきかせたマリネ、簡単にできる副菜など香りを楽しめるメニューが学べます。

対面とオンラインのレッスンを開催。2か月連続で受講すると8月以降利用可能な割引クーポンもプレゼントします。野菜がメインのフルコースを学び、料理のレパートリーを増やしてみませんか？

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。



←
6月レッスン
ベジフルコース



↑7月レッスン
無水カレーとハーブ&スパイス料理

●6月レッスン●

【対面／オンライン】

フルーツソースと野菜のマリアージュメニュー！ベジフルコース5品

【対面レッスン】※感染防止対策を行ったうえで実施します

- 日時 : ①6月10日(土) ②6月21日(水)
③6月24日(土) 各回 10:30~12:30
- 定員 : 各回 5名
- 参加費 : 6,500円(税込)
- 開催場所 : 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)
- 持ち物 : エプロン、お手拭き用タオル、筆記用具、お持ち帰り用の手提げ袋 (大きめの保冷バッグがおすすめ)
- レッスン内容(調理実演5品) :
<実習4品>
 - ① マーマレード風味のスペアリブと夏野菜のグリル
 - ② そら豆とたこのカラフルマリネ〜レモンの香り〜
 - ③ オニオンガーリックボール
 - ④ 手作りブルーベリージャム♡ふわレアチーズケーキ
 <講師によるデモンストレーション>
 - ⑤ かぼちゃロースト〜いちじくソース〜

【オンラインレッスン】

- 日時 : 6月24日(土)15:00~16:00
- 定員 : 各回10名
- 参加費 : 1,800円(税込)
- 開催方法 : ビデオ通話システム「Zoom」を用いたオンライン形式
- レッスン内容(調理実演3品) :
<実習2品>
 - ① マーマレード風味のスペアリブと夏野菜のグリル
 - ② 手作りブルーベリージャム♡ふわレアチーズケーキ
 <講師によるデモンストレーション>
 - ③ オニオンガーリックボール

■お申込はこちら : <https://www.street-academy.com/myclass/72125>

次ページは7月レッスン情報 >>

●7月レッスン●

【対面／オンライン】

旬のトマトでつくる！秘伝の無水カレーとハーブ&スパイス料理

【対面レッスン】※感染防止対策を行ったうえで実施します

- 日時 : ①7月17日(月) ②7月19日(水)
③7月22日(土) 各回 10:30~12:30
- 定員 : 各回 5名
- 参加費 : 6,500円(税込)
- 開催場所 : 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)
- 持ち物 : エプロン、お手拭き用タオル、筆記用具、
お持ち帰り用の手提げ袋 (大きめの保冷バッグがおすすめ)
- レッスン内容(調理実演5品):
<実習4品>
 - ①無水バタートマトチキンカレー
 - ②2色のトマトを使ったカラフル野菜のオレンジマリネ
 - ③アジとトマトのハーブガーリック焼き
 - ④簡単オクラマサラ<講師によるデモンストレーション>
 - ⑤ヨーグルトフローズン〜カルダモンの香り〜

【オンラインレッスン】

- 日時 : 7月16日(日)11:00~12:15
7月19日(水)16:00~17:15
- 定員 : 各回10名
- 参加費 : 1,800円(税込)
- 開催方法 : ビデオ通話システム「Zoom」を用いたオンライン形式
- レッスン内容(調理実演3品):
<実習3品>
 - ①無水バタートマトチキンカレー
 - ②アジとトマトのハーブガーリック焼き
 - ③簡単オクラマサラ

■お申込はこちら : <https://www.street-academy.com/myclass/125724>

●対面レッスンとオンラインレッスンについて

【対面レッスン】

食材や調理道具などの準備や片付けが不要。実際に講師が作るのを目の前で確認でき、参加者1人1人が実習でメニューを作っています。参加者同士で交流もでき、講師には気軽に質問もできます◎

【オンラインレッスン】

交通費や移動時間などがかからず、ご自宅からお手軽に受講いただけます。食材や調理道具の準備はご自身でご準備いただけますが、ご自宅の調理道具で作るので、レッスン後も再現しやすいのが利点です◎

●「キッチンスペース831 (はちさんいち)」とは

当社でメニュー開発を担当する社員が講師をつとめる、一般のお客様を対象とした料理教室です。アットホームな雰囲気でお話を楽しみながらレッスンを受けていただけます。食品メーカーならではの家庭で活用できるプロの技、調理時間短縮のテクニック、アレンジ方法、魅せる盛り付けなどをお伝えします。

[公式Instagram](#)では、各レッスンのお知らせやメニュー写真などをご紹介します！



教室ロゴ

『ストアカ』教室ページ : <https://www.street-academy.com/organizers/kitchenspace831>

『キッチンスペース831』 : https://www.kenkomayo.com/pro/pages/feature_831.aspx

◀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 経営企画本部 広報・IR課 Mail : kouho@kenkomayo.co.jp