

ケンコーマヨネーズの料理教室 キッチンスペース831

【12月レッスン②】シュトーレンの本格的な味わいを楽しめる スパイス香る！クリスマスシュトーレンと鶏手羽元のクリーム煮

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）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、クリスマス向け特別企画レッスンの募集を開始しました。

12月22日に1日限定のクリスマス特別企画として、シュトーレンと鶏手羽元のクリーム煮を作るレッスンを開催します。シュトーレンは、ドイツ発祥の伝統的なお菓子で、クリスマスの定番として楽しまれています。今回は、シナモン・カルダモン・ナツメグの3種のスパイスを入れ、本格的な味わいのシュトーレンを作ります。パン作りに興味がある方、クリスマス料理に挑戦したい方にもおすすめです。

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。



スパイス香る！クリスマスシュトーレンと鶏手羽元のクリーム煮

〈12月対面レッスン〉スパイス香る！クリスマスシュトーレンと鶏手羽元のクリーム煮

| | | | |
|--------|--|-----|------------|
| 日時 | 12月22日（金）14:00～17:00 | 定員 | 10名 |
| | | 参加費 | 6,800円（税込） |
| 開催場所 | 高井戸地域区民センター 3階調理室 （東京都杉並区高井戸東3丁目7番5号） ※会場が通常レッスンと異なります。 | | |
| レッスン内容 | <p>●調理実習&実演</p> <p>◇スパイス香る！クリスマスシュトーレン 2台作ります！ 実演では完成品のラッピングの仕方までお伝えします。</p> <p>◇鶏手羽元のクリーム煮</p> <p>※会場の都合により、当日作ったメニューは全てお持ち帰りとなります。 当日、シュトーレンは講師が作ったものをご試食いただきます。 実習で作った2台のシュトーレンはお持ち帰りとなります。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-end;"> <div style="text-align: center;">  <p>スパイス香る！クリスマスシュトーレン</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>鶏手羽元のクリーム煮</p> </div> </div> | | |
| 持ち物 | エプロン、お手拭き用タオル、筆記用具、保冷バッグ（大きめがおすすめです）、保冷剤※ ※保冷剤は凍らせてお持ちください。 | | |

■お申込はこちら：<https://www.street-academy.com/myclass/136653>

★『キッチンスペース831』の詳細は[こちら](#)

◀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