

ケンコーマヨネーズの料理教室「キッチンスペース831」9・10月レッスン

食欲の秋にぴったり！90分で本格スパイスカレーほか3品

ご家庭にある調味料と塩麴を使い、短時間で作れるコツをご紹介します

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・10月レッスンの募集を開始しました。

今回は、インドのゴア地方発祥の**ポークビンダルー**というスパイスカレーのレッスンです。ポルトガル料理の影響を受け、お酢やスパイスに漬け込んだ豚肉を使った酸味と辛味が特長。クセになる甘酸っぱさが人気です。

そんな欧風×インドテイストの本格スパイスカレーを、カレー粉とりんご酢、そして発酵食品として人気の「**塩麴**」を使ってご家庭でも簡単に作れるコツをお伝えします。さらに、カレーと合わせて食べたい副菜やデザートにもスパイスをきかせ、スパイス尽くしのメニューをご紹介します。食欲そそるスパイスカレーで、厳しい残暑を吹き飛ばしませんか？

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。



対面レッスン【スパイス×麴】甘酸っぱいカレー「ポークビンダルー」にチャレンジ！

日時	【9月開催】	【10月開催】
	9月 5日(木)10:30~12:00	10月 4日(金)10:30~12:00
	15:00~16:30	15:00~16:30
	9月14日(土)10:30~12:00	
	15:00~16:30	
	9月20日(金)10:30~12:00	(各回90分)
定員	各回5名	
参加費	5,800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)	
レッスン内容	◆調理実習 3品 ①ポークビンダルーカレー&ターメリックレモンライス ②3種のきのこのアチャール ③カルダモン香るライタ ~ヨーグルトのサラダ~ ◆デモンストレーションのみ 1品 ④チャイプリン	
持ち物	エプロン、お手拭き用タオル、筆記用具、凍らせた保冷剤、お持ち帰り用の保冷バッグ(大きめのバッグがおすすめです)	



ポークビンダルーカレー
&ターメリックレモンライス



(左)3種のきのこのアチャール
(右)カルダモン香るライタ~ヨーグルトのサラダ~

■お申込はこちら:<https://www.street-academy.com/myclass/101901>

★『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 経営企画室 広報部 広報課 Mail: kouho@kenkomayo.co.jp