

## ケンコーマヨネーズの料理教室 キッチンスペース831

## [レポート] 外部イベントにて講師を務めました 巻き寿司やフルーツサンドなど美しい断面で魅せる“萌え断”教室

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」の講師が、住友林業株式会社のイベントにて料理教室の講師を務めましたので、お知らせします。



12月6日(金)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、美しい断面で魅せる“萌え断”教室が開催されました。当日は、「キッチンスペース831」で講師を務める3名が、イベントに参加された方々に向けて、巻き寿司やフルーツサンドの作り方を丁寧に分かりやすくお伝えしました。

### ■ 薔薇(バラ)の花寿司

断面がきれいな薔薇の花に見えるよう、具材を置く場所がポイントとなる巻き寿司です。中の具材を薄焼きのたまごシートで巻き、ご飯を薄く広げた海苔の上に乗せ、もう一度巻き上げます。巻き寿司を作るのが初めてという方も多く、集中して真剣な面持ちで取り組まれている姿が非常に印象的でした。



### ■ フルーツサンド

食パンの上にチーズクリームを塗り広げ、いちごや黄桃、キウイフルーツをのせ、サンドして作るフルーツサンドイッチです。切った際の断面に想像を膨らませながら、フルーツを置いていきます。最後のカットする場面では、「すごい！綺麗！」と、各テーブルから多くの歓声があがりました。



参加された方からは、「自宅ではなかなか作る機会がない巻き寿司やフルーツサンド作りを体験することが出来て、とても楽しかった」、「お店のようなフルーツサンドが出来たので大満足、自宅で待つ家族に早く自慢したい」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、イベントへの料理講師派遣や、料理教室の共同開催など、料理教室をはじめとした食に関わるご依頼・ご相談を承っております。お気軽にご相談ください。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一般のお客様へ向け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](mailto: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](mailto:kouho@kenkomayo.co.jp)