

ケンコーマヨネーズの料理教室 キッチンスペース831 11月レッスン① 肉まんを“生地から”手作り！これからの季節にぴったり 一日限りの特別講座！持ち帰って楽しめるメニューキットのお土産も

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、一日限りの特別レッスンとして、肉まんを生地から作るレッスンを開催します。

本レッスンは、今年の5月と8月に開催したパン講座の好評を受けて企画しました。これから寒くなる季節に食べたくなる肉まんをご家庭で美味しく作るポイントをご紹介します。

対面レッスンなので、動画や自己流ではなかなか見極めが難しい、生地作りや肉たねのアレンジ等も丁寧に伝えます。

また、チャーシューと、肉まん生地で作る“パオ”のお土産付き。パオでチャーシューを包むだけで、その日のおやつやおつまみとしても楽しめるメニューキットです。

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。



<対面レッスン> 一度は“生地から”作りたい♪みんなで肉まん包もう！！

- 日時 : 11月24日（金）11：00～13：00
- 定員 : 先着10名（キャンセル待ちも可能）
- 参加費 : 6,000円（税込）／1名
- 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](https://www.city.suginami.lg.jp/kouza/kouza03.htm)
※会場が通常レッスンと異なります。
- 持ち物 : エプロン、お手拭き用タオル、筆記用具
保冷バッグ・凍らせた保冷剤
- レッスン内容 :
調理実習&実演
 - ◇生地から手作り！特製肉まん
 - ◇くるみ入り黒ごまあんまん ほんのり柑橘の香り
 - ◇チーズとろ〜りピザまん
 - ◇蒸し野菜（つけだれも手作りします）
 - ◇お手軽チャーシュー※
 - ◇パオ※



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

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

◀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