

ケンコーマヨネーズの料理教室 キッチンスペース831 パーティーメニューに！おしゃれなフルコースレッスンを開講 11月・12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：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、11・12月レッスンの募集を開始しました。

ご好評につき2か月連続フルコースレッスンを開催します。昨年もキャンセル待ちが出た人気の2か月連続フルコースレッスンの内容を一新しました。食材をグレードアップし、さらに調理工程も様々あり、様々な調理法を学べる、より豪華になったレッスンです。「対面」と「オンライン」にて開催します。11月はボジョレーヌーボーの解禁に合わせたワインにも合う大人向けのおしゃれなフルコースメニューです。12月はクリスマスにぴったりの大皿料理のフルコースです。クリスマスだけでなく、おもてなしメニューとしてもおすすめです。

11・12月の2か月連続で受講していただいた方には1月以降のレッスンで利用できる割引クーポンをプレゼントします。

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。



〈11月レッスン〉大人おしゃれフルコース



〈12月レッスン〉LET's ホームパーティー！

〈11月レッスン〉自慢の料理でおもてなし 大人おしゃれフルコース

▼対面レッスン▼

▼オンラインレッスン▼

日時	11月25日（土）10:30～12:30 11月26日（日）10:30～12:30 11月29日（水）10:30～12:30	日時	11月26日（日）15:00～16:00 11月29日（水）15:00～16:00
定員	各回5名	定員	各回10名
参加費	6,500円（税込）	参加費	1,800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)	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&実習3品 ①秋鮭と旬食材のごちそうパエリア ～手作りアイオリ風ソース～ ②マッシュルームフライ ～手作りアボカドタルタルソース～ ③柿と蕪 カマンベールのマリネ 調理実演 (講師によるデモンストレーションのみ) ◆スペイン風んにんにくオニオンスープ ◆パリパリした★チョコバナナアイス	レッスン内容	調理実演&実習3品 ①秋鮭と旬食材のごちそうパエリア ～手作りアイオリ風ソース～ ②マッシュルームフライ ～手作りアボカドタルタルソース～ ③柿と蕪 カマンベールのマリネ
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 (お持ち帰りご希望の方) お持ち帰り用の手提げ袋 (大きめのバッグがおすすめです)		 秋鮭と旬食材のごちそうパエリア ～手作りアイオリ風ソース～

■お申込はこちら：<https://www.street-academy.com/myclass/115218>

次ページは12月レッスン情報 >

〈12月レッスン〉 シェアして楽しいクリスマス🎄 LET's ホームパーティー！

▼対面レッスン▼

▼オンラインレッスン▼

日時	12月10日（日）10:30～12:30 12月20日（水）10:30～12:30 12月23日（土）10:30～12:30
定員	各回5名
参加費	7,000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	調理実演&実習4品 ①紫キャベツとりんごのマリネサラダ ②チュールリップチキン～お野菜ソース～ ③根菜たっぷりミートソースのラザニア ④苺とチーズホイップの生ハム巻き 調理実演 （講師によるデモンストレーションのみ） ◆ブロッコリーのポタージュ ◆きらめきカッサータ
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 （お持ち帰りご希望の方） お持ち帰り用の手提げ袋 （大きめのバッグがおすすめです）

日時	12月20日（水）15:00～16:00 12月23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&実習3品 ①チュールリップチキン ～お野菜ソース～ ②根菜たっぷり ミートソースのラザニア ③きらめきカッサータ  チュールリップチキン～お野菜ソース～

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

●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ください。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