

ケンコーマヨネーズの料理教室 キッチンスペース831 初心者の方向け！生地から作るパンレッスン開催 5月 基礎編・6月 アレンジ編

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、5・6月のレッスンの募集を開始しました。

昨年ご好評いただいた、生地から作るパンレッスンがお客様の声にお応えしパワーアップ！5月の基礎編では、基本の生地で作るパン屋さんで人気の惣菜パン3種をご紹介します。6月のアレンジ編では、基本編で習った生地を使って、成形方法の異なるアレンジ惣菜パン3種をご紹介します。

5・6月連続で受講いただくのがおすすめですが、5月、6月それぞれどちらかみの受講も大歓迎です。

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。



←
5月レッスン
基礎編

↓ 6月レッスン
アレンジ編



手ごねパン基礎編！基本生地で作るパン屋さんで人気の惣菜パン3種

▼5月基礎編 対面レッスン▼

▼6月アレンジ編 対面レッスン▼

日時	5月 11日（土） 10:30～13:30 5月 21日（火） 10:30～13:30
定員	各回5名
参加費	6,500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3品 ①旬を感じるアスパラベーコンパン (基本の手ごね生地) ②みんな大好きハムコーンパン (基本の手ごね生地) ③基本の愛されメロンパン (スイート生地)
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)

日時	6月 12日（水） 10:30～13:30
定員	5名
参加費	6,500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3品 ①旬を感じる茄子とズッキーニのベーコンパン (基本の手ごね生地) ②旬を味わうあんずあんロール (基本の手ごね生地) ③ときめき☆あじさいメロンパン (スイート生地)
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)

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

★『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