

ケンコーマヨネーズの料理教室 キッチンスペース831

【10月レッスン】秋の食材を使って楽しくお料理

秋の味覚でおもてなし🎃ハロウィンパーティーメニュー

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、10月レッスンの募集を開始しました。

10月のレッスンでは、秋の味覚をたっぷり使ったおもてなしメニューとハロウィンパーティーにぴったりのメニューを作ります。今回のメインであるアートフォカッチャはご家庭でも作れるフォカッチャ生地、様々な野菜をお好みに合わせてトッピングして焼き上げる、“作って楽しい、見て楽しい” フォカッチャです。パン作りを体験してみたい方やおもてなし料理に挑戦したい方にもおすすめです。



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〉秋の味覚でおもてなし🎃ハロウィンパーティーメニュー

日時	10月14日（土） 10:30～12:30 10月18日（水） 10:30～12:30 10月28日（土） 10:30～12:30	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	<p>●調理実習</p> <p>①れんこんやさつまいもなど秋の野菜をトッピングした「お野菜deアートフォカッチャ」</p> <p>②4種類のきのこを使った「たっぷりきのこパリパリチキンのおかずサラダ」</p> <p>③ビーツの赤い色が特徴の「魅惑のビーツスープ」</p> <p>④かぼちゃを使ったハロウィンにぴったりな「かぼちゃのモンブランプリン」</p>		
			
	②たっぷりきのこパリパリチキンのおかずサラダ	③魅惑のビーツスープ	④かぼちゃのモンブランプリン
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）		

■お申込はこちら：<https://www.street-academy.com/myclass/125724>

★『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 経営企画本部 広報・IR課 Mail : kouho@kenkomayo.co.jp