

## ケンコーマヨネーズの料理教室 キッチンスペース831 5月レッスン

パン屋で人気のパンを手作りしてみよう！

## 初心者でも安心！生地から作るパンレッスンを開催

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：炭井 孝志）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月のレッスンの募集を開始しました。

5月は、パン作りに挑戦！基本の生地で作るパン屋さんで人気の惣菜パンを3種類ご紹介します。

パン作りを体験してみたい方はもちろん、原材料の基本的な知識を学びたい方や、仕上がりの見極めをしっかりと学びたい方も大歓迎です。生地の捏ね上りや発酵具合の目安など、動画や自己流では難しいポイントも、対面レッスンでしっかりとお伝えします。



講師は、パン学校を卒業後、パン屋さんで働いた経験もあり、現在はパン屋さんに向けてのメニュー提案や講習も行っています。初心者にもわかりやすく、お店のようなおいしいパンを作るポイントをお伝えします。

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。

## &lt;対面レッスン&gt;

## 初めてのパン作り！基本の生地で作るパン屋さんで人気の惣菜パン3種

- 日時 : 5月12日（金） 10:30～13:30  
5月13日（土） 10:30～13:30  
5月31日（水） 10:30～13:30

- 定員 : 各回 5名

- 参加費 : 6,000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）

- 持ち物 : エプロン、お手拭き用タオル、筆記用具、  
お持ち帰り用の手提げ袋（大きめの保冷バッグがおすすめです）

- レッスン内容：  
調理実習（3品）

- ①ハム＆コーンぱん（プレーン生地）
- ②アスパラベーコンぱん（プレーン生地）
- ③メロンパン（スイート生地）・メロンパンの皮も作成

※途中座学を含みます



■お申込はこちら：<https://www.street-academy.com/myclass/136653>

★『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