

ケンコーマヨネーズの料理教室 キッチンスペース831 1時間で2種類の“海苔巻き”をマスター！ 作り方を基礎から学べる初夏の体験レッスン(6・7月)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: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、6・7月開催の体験レッスンの募集を開始しました。

“食べやすさ”と“一度に沢山作れること”から、お弁当やパーティーのメニューとして人気の高い「海苔巻き」。
1時間1,500円で、海苔巻きの基本の作り方が学べる体験レッスンを開催します。

当日は、日本で定番の海苔巻き「サラダ巻き」と韓国風海苔巻き「キンパ」の2品を講師と一緒に作ります。

具材の下準備の方法や巻きやすい具材の並べ方、断面がきれいに見える巻き方・切り方など、きれいな「海苔巻き」を作るために必要なポイントを丁寧にお伝えします。



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。

【体験レッスン】作ってみよう！基本の海苔巻き～サラダ巻き&キンパ～

▼対面▼

日時	【6月開催】	【7月開催】
	6月 8日(土)15:00～16:00 6月28日(金)15:00～16:00	7月19日(金)15:00～16:00 7月19日(金)18:30～19:30
定員	各回5名	
参加費	1,500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	◆調理実習 2品 ①基本のサラダ巻き寿司 ②プルコギ野菜キンパ	
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)	



基本のサラダ巻き寿司



プルコギ野菜キンパ

■お申込はこちら:<https://www.street-academy.com/myclass/102475>

●「キッチンスペース831(はちさんいち)」とは (→詳細は[こちら](#))

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

◀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