



こなもん  
“KONAMONアンバサダー”を筆頭に  
全国のABC講師が生徒さまに  
名店店主・専門家の技術を伝授  
「KONAMONマスターレッスン」を開講

こなもん  
大好評の1dayレッスン！  
KONAMONマスターレッスン第3弾「お好み焼レッスン」を受講してきました！



出汁が大活躍！  
ボリューム  
満点で大満足！



生地は直前に  
空気を含ませる  
ことでふんわりと  
仕上がる！

こなもん  
KONAMONマスターレッスンを受講したご感想

名店「きじ」監修のお好み焼ということで、本格的に小麦粉からお好み焼を作るのは初めてでしたが、とても美味しく仕上がり大満足の内容でした。出汁が簡単にとっても美味しくとれるので、これから様々な料理に活用したいと思いました。  
同じ出汁を活用した「だし風味の塩焼きそば」もいつものソース焼きそばと異なり、野菜や魚介の旨味がきいていてとても美味しかったです。ボリュームいっぱいのメニューで、自宅でも家族と一緒に作りたと思います。

上手に返す  
コツは  
しっかりと  
焼くこと！



上手に返すことが  
できました！

いつもはお好み焼粉を使っていましたが、今回は名店監修のお好み焼を小麦粉で作れるということで、楽しみにしていました。今まで捨てていた玉ねぎの皮やキャベツの芯でこんなにも美味しい出汁が取れて感動です！  
お好み焼だけでなく、「だし風味の塩焼きそば」や「鶏肉と長いものシャキシャキごま油仕立て」にも使えて、簡単なのに大活躍でした！  
お好み焼を焼くのもいろいろなコツがたくさん詰まっていて、どれも美味しさに直結していて納得でした！