homemade cooking

Press Release

令和3年10月28日
株式会社ホームメイドクッキング

スペシャルな手料理とおうちで過ごすクリスマス
料理教室「ホームメイドクッキング」にて
11月1日（月）よりクリスマス特別講座を期間限定で開講

株式会社ホームメイドクッキング（本社：東京都大田区／代表取締役社長：小俣大）は、全国56か所で展開する「ホームメイドクッキング」にて、11月1日（月）から12月30日（木）までの期間限定で、クリスマスパーティーにぴったりな手作りしたメニューをお持ち帰りできる特別レッスンを開講いたします。

2か月間限定の「クリスマスフェスティバル2021」では、パン・ケーキ・クッキングなど、クリスマスをテーマにしたメニューを手作りできるイベント講座を18レッスン開講します。今年はフランスの伝統的なクリスマスケーキのブッシュドノエルをアレンジしたケーキやローストチキンなど、ホームメイドクッキングでも人気のメニューをご用意。全メニューがお持ち帰りできるので、おうちで過ごすクリスマスパーティーにスペシャルな手料理をお楽しみいただけます。

11月1日（月）～11月30日（火）開講のプレクリスマスでは、黒糖マロン風味の「黒糖マロンシュトーレン」や、焦がしバター風味のしっとり生地にマロンペーストを贅沢に1本しのばせたシュトーレン風パウンドケーキ「Xmasフィナンシェマロン」などクリスマス気分を盛り上げるパンやお菓子の講座をご用意しました。

11月26日（金）～12月26日（日）開講のクリスマスレッスンでは、苺をふんだんに使って華やかに仕上げた「パリブレスト・ノエル」、定番のブッシュドノエルを少し塩気のあるキャラメルムースとホワイトチョコレートムースで仕上げた「ブッシュドノエル・キャラメル」や、クリスマスツリーを模したサクサク食感の天然酵母パン「クリスマスツリー」、クリスマスディナー、和菓子の講座などが登場します。

12月11日（土）～12月30日（木）開講のスペシャルレッスンでは、クリスマスの食卓を華やかにする「中華ローストチキン」、真っ白な生クリームに真っ赤な苺とブルーベリーが映える「Wベリーショート」、海老の黄金焼きや祝い肴3種などの入ったお正月に欠かせない「おせち」など年末年始を豪華に彩る料理やケーキのレッスンもラインナップしています。

今後も「ホームメイドクッキング」では、季節のイベントにあった料理を通して手作りの楽しさをお届けしてまいります。

【プレクリスマス】

黒糖マロンシュトーレン/チーズフォンデュカンパーニュ
黒糖マロン風味の生地にマロンペーストのマジパン、フィリングにも2種の栗を使います。イチジク、レーズン、オレンジ、ナッツもたっぷり入った、高級感漂うシュトーレンです。
緑色のカンパーニュはバジル風味。焼いた後にベーコン、きのこ、カマンベールを入れて温めます。くりぬいた生地とチーズを絡め、チーズフォンデュのように楽しめます。

Xmasフィナンシェマロン/ランゴ・ショコラブラン
焦がしバター風味のしっとりとしたフィナンシェ生地に、マロンペーストを贅沢に1本しのばせたシュトーレン風のパウンドケーキ。2色のメレンゲツリーを飾り、見た目もクリスマスらしさを演出。
ランゴ・ショコラブランはホワイトチョコレートにナッツ、ドライフルーツが入った、彩り豊かで断面のかわいいお菓子です。

ショコラデニッシュの編みパン
ココアのデニッシュ生地で作る“食べられる工芸パン”。チョコ、クリームチーズ、栗をサンドしてサクふわのデニッシュ食パンを作ります。パリッとしたクロワッサンツリーとプレッツェルの3種を作る、バリエーション豊かなメニューです。

【クリスマス】

メープルナッツのブッシュドノエル/寅ちゃん
メープル風味の手作りピーカンナッツシートを折り込み、ラウンド型で作る生食パン。切り口は年輪模様でふわふわ食感とたっぷりのナッツの食感が楽しい一品。
干支パンは寅のメロンパン。レモン風味のクッキー生地でかわいいお顔、縞模様の後ろ姿の2パターンを作ります。

ブッシュドノエル・キャラメル
塩気のあるキャラメルムースとホワイトチョコレートムースを重ね、切り株に見立て仕上げた冷やし菓子。香ばしいプラリネがクリスマスをシックに演出します。

シトラスショコラのパネトーネ/クリスマスツリー
とかち野酵母で作る本格的なパネトーネ。口溶けの良いシトラス風味のさわやかな生地に、ピスタチオの食感と風味、ホワイトチョコのコクをプラス。
クリスマスツリーは、デニッシュ生地を切ってねじるだけでできるので、初心者の方にもおすすめです。抹茶オレクリームに栗やクランベリーなど、クリスマスカラーを飾り付けて、目で見ても楽しいパンです。

【スペシャルレッスン】

Wベリーショート/バスク・ショコラ
しっとりとしたジェノワーズに苺とブルーベリーを使ったムースをサンド。カットするとピンクのムースが映えるミニサイズのショートケーキ。
バスク・ショコラは人気のバスクチーズケーキをショコラ味に仕立てました。クリームチーズ、生クリーム、チョコレートを贅沢に使って濃厚な味わいに。

中華ローストチキン/三色えび揚げパン/白菜とリンゴの甘酢漬け
中華おこわがぎっしり詰まったつやつやのローストチキン。えびのすり身を食パンに塗ってカリッと揚げた見た目も美しいカラフル三色えび揚げパン。
冬が旬の白菜とリンゴを使った甘酢漬けは、甘さと酸味のバランスが良いさっぱりとした味わいです。

おせち
祝い肴3種（田作り、黒豆、数の子のかつおまぶし）、紅白なます、栗きんとん、多喜合わせ5種（椎茸、人参、里芋、蓮根、銀杏）、えびの黄金焼き、八幡巻き、昆布巻き、伊達巻きなど種類豊富に作れます。

※写真はイメージです。
※都合により材料の一部を変更することがございます。

【実施概要】

◆プレクリスマス
開催メニュー：【パン】黒糖マロンシュトーレン/チーズフォンデュカンパーニュ
【ケーキ】Xmasフィナンシェマロン/ランゴ・ショコラブラン
開催期間：11月1日（月）～11月30日（火）
会場：全国の「ホームメイドクッキング」※一部教室を除く。
受講料：8,580円～9,130円（税込）

◆プレクリスマス＆クリスマス＆スペシャルレッスン
開催メニュー：【工芸パン】ショコラデニッシュの編みパン
【フラワーデザイン】花門来福
開催期間：11月1日（月）～12月30日（木）
会場：全国の「ホームメイドクッキング」※一部教室を除く。
受講料：9,130円（税込）

◆クリスマス
開催メニュー：【パン】メープルナッツのブッシュドノエル/寅ちゃん
【天然酵母パン】シトラスショコラのパネトーネ/クリスマスツリー
【パン・工芸パン】シフォンパネトーネ/リースの白パン
【ケーキ】ブッシュドノエル・キャラメル
【ケーキ】パリブレスト・ノエル
【和菓子】お題菓子「窓」/春霞/福梅
【クッキング】赤いソースのビーフシチュー/鮭とえびのパイ包み/オードブル3種
開催期間：11月26日（金）～12月26日（日）
会場：全国の「ホームメイドクッキング」※一部教室を除く。
受講料：8,580円～9,130円（税込）

◆スペシャルレッスン

開催メニュー：【パン】トロアフロマージュ/パリパリクラッカー/アップルナッツのロールポーク
【ケーキ】Wベリーショート/バスク・ショコラ
【ケーキ】ガレット・デ・ロワ・オ・カフェ/パイ菓子2種
【和菓子】本練りフルーツ羊羹/干支菓子 虎/初春
【クッキング】中華ローストチキン/三色えび揚げパン/白菜とリンゴの甘酢漬け
【クッキング】二色そば/味卵しんじょう/桜えびしんじょう/くるみ松風焼き（2人分）
【クッキング】おせち（2人分）

開催期間：12月11日（土）～12月30日（木）
会場：全国の「ホームメイドクッキング」※一部教室を除く。
受講料：8,580円～11,330円（税込）

申込方法：WEB、もしくはお電話で3日前までにご予約ください。
関連URL：https://www.homemade.co.jp/campaign/christmas/christmas.htm#menu

【会社概要】

会社名	株式会社ホームメイドクッキング
本社所在地	東京都大田区平和島6-1-1 東京流通センター センタービル５F
役員	代表取締役社長　小俣大
創業	1973年4月
資本金	7億円（資本準備金含む）
事業内容	手作り総合教室「ホームメイドクッキング」の企画・運営 食材・食品・調理器具などの製造・販売
URL	https://www.homemade.co.jp/

オンラインショップ　https://online.homemade.co.jp/

本件に関するお問い合わせ先
株式会社ホームメイドクッキング　広報担当：佐々木・渡邉
mailto:pr@homemade.co.jp　TEL: 03-6849-2812