

令和4年2月25日 株式会社ホームメイドクッキング

注目のオーツミルクや16雑穀米を使ったヘルシーパンもラインナップ

料理教室「ホームメイドクッキング」で3月1日(火)より "憧れのパンに挑戦する"パン作り3回講座を開講

株式会社ホームメイドクッキング(本社:東京大田区、代表取締役社長:小俣大)は、全国56か所で展開する料理教室「ホームメイドクッキング」で、3月1日(火)から4月30日(土)の期間限定で、栄養価の高いオーツミルクを使ったデニッシュや16雑穀米入りのソフトフランスなどが作れる「3回講座 こだわりパン工房~憧れのパンに挑戦~ 「を開講します。



「ホームメイドクッキング」は、「食の安全と健康」を大切に、初心者でも失敗しないパンやケーキ、料理を楽しく 手作りできる教室です。 ワンコインで参加できる体験レッスンや定期講習、親子で食文化を学ぶ教室など幅広 〈取り組んでいます。

「ホームメイドクッキング」ならではの失敗しないメソッドが詰まったパンの3回講座は、毎年恒例の人気講座です。今年は、サクサクのデニッシュや素材の味が引き立つソフトフランス、ふんわり食感のブールなど、パン好きなら一度は作ってみたい憧れのパンをラインナップ。また、コロナ禍で健康意識が高まる中、栄養価の高い注目の食材も取り入れます。テレワーク推進などで家族でのおうち時間が増えている今、食卓を彩る12種類のパンをバリエーション豊かにご紹介します。

1回目の講座は、"第3のミルク"として注目される低カロリー・低脂質な植物性飲料オーツミルクを生地に加えたデニッシュペストリーに挑戦。「デニッシュ食パン」や「フルーツデニッシュ」など6種類を作ります。

2回目の講座では、食物繊維を豊富に含む16雑穀米入りのハード系パン3種類をご紹介。雑穀の香ばしさともっちり感が特長のソフトフランス、カンパーニュに挑戦します。

3回目の講座は、バターリッチな生地で作るふんわり食感のパンをラインナップ。ひとつの生地でブール・Wチーズケーキ・ヴィエノワと3種類の異なるパン作りを学べます。

今後も、「ホームメイドクッキング」では、どなたでも楽しく、簡単に挑戦できる手作りレシピを提案して参ります。

【実施概要】

「3回講座 こだわりパン工房 ~憧れのパンに挑戦~」

開講メニュー : 【1回目】デニッシュ食パン / フルーツデニッシュ3種 / ビーフシチューデニッシュ / ウインナーデニッシュ

【2回目】雑穀フランス&プルドポーク / カンパーニュ・フィグマカダミア / プチフランス明太ポテト

【3回目】ふわふわキャラメルブール / Wチーズケーキ / ヴィエノワサンド

開催日時 : 2022年3月1日(火)~4月30日(土)

会場: 全国の「ホームメイドクッキング」教室

受講料 : 3月1日(火)~3月31日(木)18,150円(税込)

4月1日(金)~4月30日(土) 18,810円(税込)

所要時間 : 約2時間

申し込み方法: WEB予約にて受付中

関連URL: https://www.homemade.co.jp/campaign/threetimes/pan_koubou/part05.htm

【メニュー 一覧】



<層が魅力のデニッシュペストリー>

ボディメイクや美容、健康意識の高い方から注目されている"第3 のミルク"オーツミルクを生地の仕込水やカスタードクリームに使用し、優しい甘さを感じる味わいです。「デニッシュ食パン」の成型は、1回折で簡単かつ失敗なく作れるレシピ。

とろっとしたクリームに季節のフルーツをのせた「フルーツデニッシュ」、 玉ねぎの甘さと牛肉のコク深い「ビーフシチューデニッシュ」、パンからはみ出す大きさのボリューム満点「ウインナーデニッシュ」など、6 種類のデニッシュを学べます。



<雑穀でもっちり食感のソフトフランスとカンパーニュ>

粉に炊いた雑穀米を混ぜて作る「雑穀フランス&プルドポーク」は、 生地の甘みの中に雑穀の香ばしい風味があり、もっちりした食感 です。バーベキューソースで味付けした手作りのプルドポークをサ ンドした、食欲をそそる一品。

クープが映える「カンパーニュ・フィグマカダミア」は、ブラックココアで 色付けし、いちじくの甘味とマカダミアの香ばしさが特長。「プチフランス明太ポテト」は、もっちり生地に明太マヨで和えたじゃがいも がたっぷり入った人気のパンです。



<ふんわりリッチなブールとヴィエノワ>

手作りキャラメルのクッキー生地で外はサクッと、中はふわふわな食感が特長の「ふわふわキャラメルブール」は、失敗しないリッチな生地作りを学べます。

クリームチーズを使い、ベイクドタイプとふんわりとしたクリームタイプを味わえる「Wチーズケーキ」やカラフルな野菜を挟んだ「ヴィエノワサンド」をご紹介。ひとつの生地で3種類の異なる味わいのパンが作れます。

【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 5 F

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/