

平成 29 年 10 月 25 日  
株式会社ホームメイドクッキング

～忙しい年末年始は料理教室を第 2 のキッチンに～  
料理教室で作ってそのままパーティーへ  
持ち帰りに特化したレッスンを実施いたします。

株式会社ホームメイドクッキング（本社：東京都中央区、代表取締役社長：小俣大）が企画・運営する料理教室「ホームメイドクッキング」は 11 月 1 日(水)～12 月 30 日(土)に「クリスマスフェスティバル 2017」を開催します。ケーキ・パンのほか、和菓子、マジパン細工、シュガークラフトなどクリスマスシーズンを彩るレッスンから年末のおもてなしメニュー、年始のおせち料理まで 22 講座をラインアップしています。

12 月 16 日(土)から限定開催する「スペシャルレッスン」は、持ち帰り用の箱または袋付き（おせちのお重はご持参いただきます）“レッスンで作った味をそのまま持ち帰ってお家やパーティーで楽しむ”をコンセプトにメニューを開発した、今回で 4 年目を迎える人気講座です。“クリスマスケーキを手づくりしたいが型や絞り袋など道具を持っていない”、“チキンを丸ごとの調理法が分からない、しかも家のオーブンで焼けるか心配”、“おせち料理は種類が多いが材料を少量ずつしか使わないので、材料を用意するのが大変”、“大掃除でせっかくなきれいにしたキッチンを年末年始は使いたくない”など、お客様の声から生まれました。

ご家族やお友達とのホームパーティーの主役になるケーキやローストチキン、インスタ映えするパンを講師の指導のもと、失敗なく作ることができます。忙しいクリスマス・年末年始に料理教室を第 2 のキッチンとして活用できる特別なレッスンです。

今後もホームメイドクッキングは、楽しく素敵に簡単な料理方法の教室を開催、お料理文化を伝承してまいります。

スペシャルレッスン《開催概要》

- 期間 2017 年 12 月 16 日（土）～12 月 30 日（土）
- 受講料（一般） ケーキサレ/松・竹・梅 7,500 円  
ケーキ 15cm7,700 円、ケーキ 18cm8,000 円  
ローストチキン 8,000 円、おせち料理 9,500 円
- 会場 ホームメイドクッキング 全国 81 教室

※持ち帰り用の箱または袋付き（おせち料理除く）。3 日前までに要予約。1 講座 2 時間 30 分

平成 29 年 10 月 25 日  
株式会社ホームメイドクッキング

スペシャルレッスン《メニュー》



**デラックスショートケーキ**

定番のイチゴのショートケーキ。スポンジはベリーでピンクに色付け。ツリーのようにクリームを絞り、楽しくデコレーションします。\*直径 15cm/18cm



**おせち料理**

伊達巻き、紅白なます、長芋きんとん、えびの姿焼き、黒豆寒天寄せ、鶏肉の松風焼き、お煮しめなど全 9 品。



**デラックス  
チョコレート  
ケーキ**

\*直径 15cm/18cm



**塩麴の**

**ケーキサレ**

野菜で作るブーケ  
のようなパン



**酒粕風味の  
ローストチキン**

みそと酒粕を塗り込  
んだ和テイスト



**松・竹・梅**

おめでたい松竹梅  
を和菓子で表現

■会社名	株式会社ホームメイドクッキング
本社所在地	東京都中央区新川 1-16-14 アクロス新川ビル・アネックス 2F
役員	代表取締役社長 小俣 大
創業	1973 年 4 月
資本金	6 億円（資本準備金含む）
事業内容	手づくり総合教室「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

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：廣瀬  
mailto: pr@homemade.co.jp  
TEL: 03-3537-0803 (マーケティンググループ)