

令和2年6月29日 株式会社ホームメイドクッキング

発酵パワーで免疫力アップ!

全国の料理教室「ホームメイドクッキング」で 元気が出る夏メニューを学ぶ「サマーフェスタ2020」開催

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)は、全国79か所で展開する料理教室「ホームメイドクッキング」にて、この夏食べたい元気が出る新メニューが学べる「サマーフェスタ2020」を7月1日(水)から8月31日(月)まで開催します。

サマーフェスタ 2020

7/1(水)~8/31(月)

免疫力アップ!?元気が出る! 夏に食べたい新9メニュー



「サマーフェスタ2020」では、パンやスイーツ、パスタなど、9種の特別講座を開講します。中でもおすすめは、発酵食品である「塩麹」「甘酒」「ヨーグルト」を使ったヘルシーメニュー。腸内環境を整え免疫力を高める発酵食品は、今改めてそのパワーに注目が集まっています。講座では、甘酒入りの生地を焼き上げたパンや、ヨーグルトを使ったクレームパティシエールと季節のフルーツいっぱいのロールケーキ、塩麹鶏と梅の冷静パスタなどを作ります。他にも元気が出る食材を使った夏レシピが揃います。

一部の講座では、作ったメニューを持ち帰ってご家族で楽しめるお土産増量サービスもあります。 今後も「ホームメイドクッキング」では、体にやさしく美味しい手づくりレシピを提案していきます。

【実施概要】

開講メニュー:マンゴーデニッシュ食パン/ごろっと牛肉カレーパン、フルーツいっぱいシフォンロール/イタリアンプリン、ふるふるカステラ/天の川、甘酒枝豆チーズブレッド/甘酒ジャムロール&甘酒クリームパン、マンゴーのサマーパウンド/スイカ&キウイフルーツゼリー、れもん/わらび水羊羹、豚肉とアボカドの甘辛炒め/しょうがご飯/なすとみょうがのみそ汁/きゅりの塩昆布和え、モンキーブレッドサレ/焼きとうもろこし、塩麹鶏と梅の冷製パスタ/ベビーリーフのオープンオムレツ/すいかのソルベ

開催日時:2020年7月1日(水)~8月31日(月) 会場:全国の「ホームメイドクッキング」教室

受講料:一般 パン 7,260円 ケーキ・クッキング・パスタ 7,810円 天然酵母パン・和菓子 7,590円(税込)

所要時間:約2時間*天然酵母パンは2時間30分

申込方法:WEBもしくはお電話にて、3日前までにご予約ください。

関連URL: https://www.homemade.co.jp/campaign/summerfesta/



ヨーグルト

【ケーキ】フルーツいっぱいシフォンロール/イタリアンプリン

しっとり軽い食感のシフォン生地のビスキュイに、ヨーグルトを使ったとろ〜り口どけの良いクレームパティシエールと季節のフルーツがいっぱいのロールケーキ。イタリアンプリンはしっかり食感で人気です。



甘酒

【パン】甘酒枝豆チーズブレッド/甘酒ジャムロール&甘酒クリームパン

甘酒入りの生地に枝豆たっぷりのチーズブレッド。 枝豆の甘味にピリッとこしょうを効かせた夏バテ 防止の大型パンです。キューブ食パン2種は甘酒 効果でふんわり食感に仕上がります。



塩麹

【パスタ】塩麹鶏と梅の冷製パスタ/ベビーリーフのオープンオムレツ/すいかのソルベ

塩麹パワーでやわらかく旨味アップした鶏のささ 身と、梅風味でさっぱりと仕上がる夏の冷製手打 ちパスタ。手軽なオープンオムレツと、甘くて冷 たいすいかのソルベも一緒に作ります。

【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・大城

Mail pr@homemade.co.jp TEL: 03-6849-2812