

今年は家でゆっくり過ごす“おうちバレンタイン” “バレンタイン特別講座” 2月1日(月)～2月14日(日)開催

株式会社サンリッチ(本社:東京都中央区、代表取締役社長:灘吉利晃)では、全国120教室を展開する手づくり総合教室「ホームメイド協会」を運営しております。この度、当協会ではバレンタインシーズンに役立つこと間違いなしの「バレンタイン特別講座」(全5コース)を開催いたします。

「バレンタイン特別講座」は、「ケーキ」「マジパン」「ホームクッキング」「シュガークラフト」「パン」の5つのコースから、“チョコレート”や“ハート型”などの要素を取り入れたバレンタインにちなんだメニューをご用意しております。また本講座は、昨年、一昨年共に受講者数4000名を越える、毎年人気の企画です。

当協会では本講座の開催によって、大切な人とゆっくり家で過ごす“おうちバレンタイン”のお手伝いできればと考えております。

◆ バレンタイン特別講座 開催コース及びメニューご紹介

本講座では、厳選されたカカオの中にバニラの香りが加わり、気品溢れるクーベルチュールチョコレートを使用いたします(ホームクッキングコースを除く)。

「ケーキ」…ショコラハート

チョコレートを4種類も使った贅沢ショコラの上には、いまにも踊りだしそうなキュートなメレンゲハート。
メレンゲのサクサクとした食感が絶妙なアクセントとなって、チョコレートの濃厚な味わいをより引き立ててくれます。



「マジパン細工」…プリティ デコレーション&プチチョコケーキ

箱にはマジパンでできたミニチュアケーキと本物のチョコレートケーキが交互に入っています。
マジパン細工のミニチュアも本物のケーキと見間違えるほどの豪華さ！
ひと粒ひと粒にあなたのこだわりのこもった、宝石箱のようなギフトはいかがでしょうか。



「ホームクッキング」…バレンタインディナー

毎回大好評のハンバーグやシチュー。いつもよりもワンランクアップした食材で皆さまに楽しんでいただきます。さらに今回は、ハートのかたちにごこだわってみました。ごはんをハートのかたちにして焼いたり、シチューに長いものをハート型にして焼いて添えたり…。ビーフシチューには色とりどりの焼き野菜を加えていますので、見た目も鮮やかなお料理に仕上がります。豪華なディナーの最後は、ココアのブラマンジェで締めくくります。



「シュガークラフト」・・・sweet エレガントバッグ

フォーマルなお洋服にぴったりのバッグ…と思いきや、チョコレートをイメージしたシュガークラフトなんです！最近では、友チョコという女の子どうしでチョコを交換する習慣もあるとか。こんなにかわいいシュガークラフトなら、女の子に喜んでもらえること間違いなしです。



「パン」・・・ハートフル・ブリオッシュ

ハート型がなんとも愛らしいバレンタインのパンです。ホワイトチョコを混ぜ合わせたカスタードを生地にはじり、ブリオッシュ生地のおいしさをより高めました。ホワイトカスタードのなめらかな生地がほどよく口に広がり、ふわりと温かな気持ちになるハートフルなパンです。



◆ バレンタイン特別講座 概要

期間	2010年2/1(月)～2/14(日)
時間	朝・・・10:00～12:00／昼・・・13:30～15:30／夜・・・18:30～20:30 ※一部、開催時間の異なる教室があります。
開催場所	全国のホームメイド協会各教室にて
開催コース	全5コース
参加費	ケーキコース： 一般4,500円（※材料費込み） その他のコース： 一般4,000円（※材料費込み）
支払方法	当日受付にて直接のお支払いとなります。
申込み・問合せ	●ホームページ： http://www.homemade.co.jp/ ●お申し込み、お問い合わせはご希望の教室までお願いいたします。 ●その他のお問い合わせはホームメイド協会までお願いいたします。 (株式会社サンリッチ本社) TEL:03-3276-1888
申込み締切	各クラスとも定員になり次第、締め切らせていただきます。
当日の持ち物	エプロン、ハンドタオル、筆記用具



ホームメイド協会について

～毎年約2万人生徒が増加中 受講者延べ人数は70万人超～

ホームメイド協会は、全国に120箇所の教室を展開している手づくり総合教室です。1973年に、現代表取締役社長の灘吉利晃により創立。パン教室からスタートし、独自のパン製法を開発、多数の特許を保有しています。また近年は、天然酵母の研究、天然酵母パンの開発にも力をいれています。