

報道関係者各位

2011年4月14日
株式会社サンリッチ

ホームメイド協会からのお知らせ

「手軽にできる携帯保存食作り」

アウトドアにぴったり。防災にも役立つ携帯保存食
「シリアルチョコバー&乾パン」手づくり講座

～ 2011年4月20日(水)～5月6日(金)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116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。

このたび当協会は、これからの季節のアウトドアやスポーツ時に携帯でき、災害時の備えにもなる携帯保存食「シリアルチョコバー&乾パン」の手づくり講座を2011年4月20日(水)から2011年5月6日(金)まで開催します



このたびの震災では日本の広範囲に渡ってパンやお米、野菜などがスーパーやコンビニから見られなくなる日々が続きました。また、計画停電の影響などから節電の意識も日々高まっています。そんな中、安心・安全な材料を使いながら保存性に優れ、また電気を節約してできるメニューについて、受講生から多くの要望を受け、本講座の開催となりました。

大切なご家族のために、いつでも美味しい栄養価に優れた保存食を用意しておきたい方や、これからの季節に増えてくるアウトドアやスポーツの際の携帯食としても活用頂けます。この機会に、是非幅広い方に受講頂ければと思います。

家庭で作れる携帯保存食「シリアルチョコバー&乾パン」について

【参加要項】

■講座詳細

- ・ 講座名：家庭で作れる携帯保存食「シリアルチョコバー&乾パン」
 - ・ 開催期間：2011年4月20日（水）～2011年5月6日（金）
 - ・ 募集人数：1クラス5～15名
 - ・ 申込方法：WEBサイト（URL http://www.homemade.co.jp/x_spllesson01.htm）
フリーダイヤル（0120-014-009）からお申込み出来ます。
受付時間 9:30～18:30
 - ・ 参加費：500円
 - ・ 場 所：全国のホームメイド協会教室にて（熊本教室・旭川教室除く）
- ※ 参加対象は18歳以上
※ 開催日の3日前まで申込可能

【メニュー内容】

■シリアルチョコバー

ウォールナッツ、ミューズリー、オレンジピールなどをチョコレートで固めたミネラル、ビタミンたっぷりのチョコバーを作ります。朝食に、小腹がすいたときにひとかじり。スポーツの前やアウトドアのお供にも。保存性にも優れているのでまとめて作っておくと色々な場面で活躍します。（1本 194kcal）

（保存のポイント）

一本ずつをラップ又は袋に入れておき、暖かい時期にはチョコレートが溶けやすいので冷蔵庫などの冷暗所で保存して下さい。

1年間は保存が可能になりますが、湿気などにより味が落ちる場合があるので3～4か月内に消費する事をお勧めします。

■乾パン

ご存知のとおり乾パン（かんパン）は保存、携帯の目的で固く焼いたパンです。乾パンもただの保存食ではなく「美味しい保存食」を目指して作り上げました。

（保存のポイント）

密閉容器で 1 年間は保存が可能になります。湿気などが不安な場合にはシリカゲルなどを入れておくと良いです。

またこの講座は、多くの方に手作りの楽しさを知っていただくためにおこなう「一緒にはじめようキャンペーン」の第一弾です。そのための特典も用意しております。

第 2 弾として同年 5 月 7 日（土）から米粉を用いたパン「米粉入りもちり 피자パン&米粉入りナッツボール」とケーキ「米粉の抹茶シフォン 大納言入り」の講座も予定しています。ホームページでは 4 月 28 日（木）より申し込み受付開始予定です。

【お得な 3 つの受講特典】

①本講座に二人以上でご参加頂くと貝印株式会社のお菓子作り用品「HEART FOR YOU」シリーズのスティックチョコモールド型をそれぞれにプレゼント致します（先着 10,000 名様分）

②本講座受講当日に入会・入金すると

⇒入会金無料+入会后当協会で商品購入時に使えるポイント（1Pt.=1 円）を 1,200Pt. プレゼント致します。

③本講座に二人以上で申込・参加した方が当日そのままご一緒に入会・入金するとパヴェオーニ社的高级アニマル型モールドをプレゼント（限定数）致します。

※モールドを使った簡単レシピも一緒にプレゼント致します。

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 116 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。