

報道関係者各位

満足度95%！本格手づくりパン・ケーキ教室 ホームメイド協会 「秋の体験レッスン」参加者募集開始 「パン作りで女子力・主婦力がアップした」75%が回答

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)は、全国115教室を展開する手づくり総合教室「ホームメイド協会」にて、9月5日(月)から10月16日(日)の期間、パンの手づくり講座をはじめとする「秋の体験レッスン」を開催いたします。

■ 2時間で学べる、本格パン作り！「秋の体験レッスン」参加者募集

「ホームメイド協会」は、全国に115教室を構え、経験豊かな講師たちが幅広い年齢層の方に、様々な手づくりの楽しさを伝える手づくり総合教室です。

この度、全国のホームメイド協会にて、パンの手づくり講座をはじめとする「秋の体験レッスン」を開催します。ご用意しているコースは、北海道産の小麦粉を使って、「手ごね」でパンを作る「パンコース」をはじめ、10コース。「パンコース」のレッスンメニューは、「アップルシナモン&リーフパン」で、りんごや葉っぱの成型を楽しみながら、パンの作り方を覚えることができます。その他、タルト生地を焼いてアプリコットタルトを作る「ケーキコース」や、オリジナルの天然酵母で天然酵母パンを作る「天然酵母パンコース」など、参加目的にあわせてコースをお選びいただけます。

参加費用は材料費込みで、パンコースが500円、その他のコースが900円。さらに、体験レッスンの参加者の方が体験レッスン当日に秋の本科コースにご入会いただくと、通常10,500円の入会金が無料になったり、教室でお買物に使えるポイント1,200円分がプレゼントされたりと、入会特典もご用意しています。



アップルシナモン&リーフパン

■ 受講者の95%が「通ってよかった」と回答 その理由とは…!?

今回、ホームメイド協会では、全国の「ホームメイド協会」の本科コース(「パンコース」あるいは「天然酵母パンコース」)に通われている方523名を対象にアンケート調査を実施いたしました。

まず、「家庭でパンを作る頻度」について聞いたところ、33%が「週に1回以上」と回答し、家でパンを作る頻度はやはり高く、教室で学んだことを活かしてパン作りを楽しんでいる様子が見えます。以下、「月に2~3回」(21%)、「1ヶ月に1回」(14%)、「2ヶ月に1回」(6%)と続きました。

また、「パンは主にどなたのために作っていますか?」という質問に対しては、最も多かったのが「自分」で53%。「夫」(46%)や「子供」(37%)を上回る結果となり、「家族のため」よりも「自分のため」に作っているという人が多い結果となりました。

ちなみに、「パン作りをすることで女子力や主婦力が上がったと思いますか?」という質問に対しては、75%が「思う」と回答。美味しいパンを自分で作れるようになることで、女性としての自信がついてくるとも言えそうです。

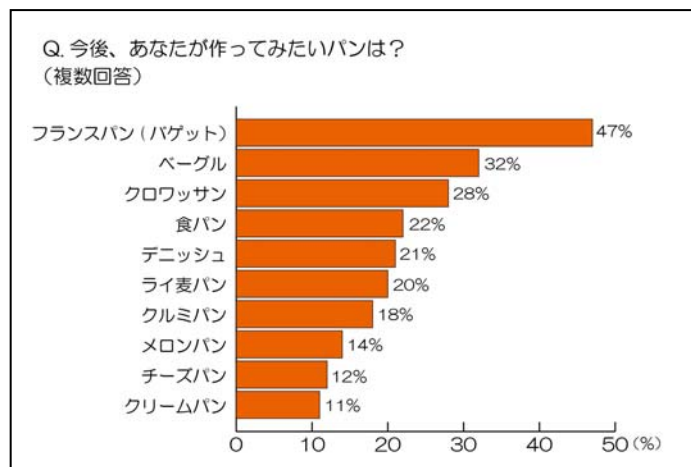
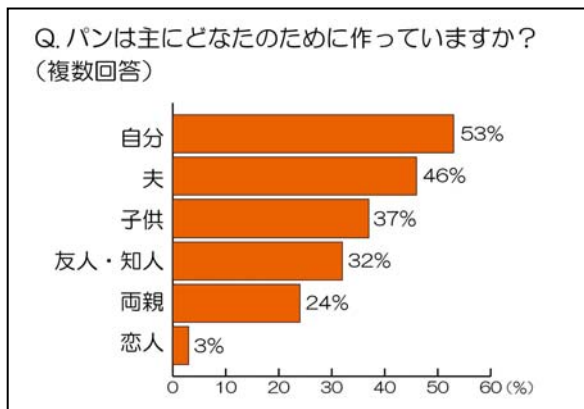
そして、「パン教室に通ってよかったと思いますか?」と聞くと、実に95%が「思う」と答えました。その理由としては、「とても美味しいパンを作れるようになって嬉しい。」「作ったパンを家族が喜んで食べてくれるから。」「パンを作れるようになったことによる喜びの声が多くあがりました。また、「色々な人との出会いがあり、楽しい。」「パン作りを通して友人が増えた。」など、教室に通うことで新しい人と出会えることにメリットを感じている人もいます。

Q. パン教室に通ってよかったと思いますか?



その他、「パン作りの奥深さを知った。」「子供とパンについて会話が弾む。」などの意見もあがり、様々な理由から「パン教室に通ってよかった」と感じていることがわかりました。

最後に、「今後作ってみたいパン」について聞くと、「フランスパン(バゲット)」(47%)が最も多く、次に多かったのが現在若い女性にも人気の「ベーグル」で32%。以下、「クロワッサン」(28%)、「食パン」(22%)、「デニッシュ」(21%)と続きました。



■調査概要

調査期間:2011年7月27日～8月4日

調査対象:全国のホームメイド協会の本科コース

(「パンコース」あるいは「天然酵母パンコース」)に通われている方 523名

調査方法:各教室においてアンケート用紙を配布し、記入する方式にて実施

■体験レッスン開催概要

期間	2011年9月5日(月)～10月16日(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。 ※1回約2時間(天然酵母パンは約2.5時間)
参加費	パンコース 500円/その他コース 900円 ※材料費込み
入会特典	1) 体験レッスン当日に入会された方は入会金(通常 10,500円)が無料! 2) 教室でお買物に使えるポイント 1,200円分をプレゼント!
持ち物	エプロン、ハンドタオル、筆記用具 *お持ち帰り用の袋・箱は教室で用意しています
参加方法	<パソコン・携帯から>WEBサイトにアクセスし、日程を選んで3日前までにお申し込みください。お申し込み後、確認メールが届きます。 パソコンサイト: http://www.homemade.co.jp/ 携帯サイト: http://okasi-pan.jp <お電話から>下記フリーダイヤルにて、3日前までにお申し込みください。 電話番号:0120-014-009 (受付期間/10月14日(金)まで 受付時間/10:00～17:00)

*お申し込みはレッスンの3日前までとなります。

*ご参加は18歳以上の方に限ります。

*各教室、定員になり次第、締め切りとさせていただきます。

■実施コース

コース名	レッスンメニュー名	レッスンポイント
パンコース	アップルシナモン&リーフパン	厳選された北海道産小麦粉を使って“手ごね”でパンを作る楽しみを実感していただきます。
ケーキコース	アプリコットタルト	サクサクのタルト生地としっかりとりした中身の絶妙なバランスがマスターできるようになります。
天然酵母パンコース	カンパーニュ&ドライフルーツティック	オリジナル天然酵母とこだわり素材を使うことで、穀物・果物本来のおいしさを実感していただきます。
和菓子コース	変わり道明寺 柿・栗	柿や栗など秋の食材を使い、和菓子の基本を学びます。
クッキングコース	きのこのチーズハンバーグ	中からチーズが、とろりととろける絶妙な焼き加減と、季節の味を活かしたソースの作り方を伝授します。
パスタコース	手打ちパスタ チキンボールのクリーミーソース	本格的な“手打ちパスタ”にぴったりなクリームソース作りを学べます。

その他、工芸パンコース「ミニチュアブレッド」、カービングコース「グリーンガーデン」、シュガークラフトコース「キューブデコレーション」、フラワーデザインコース「花あそび」などの計10コースのレッスンがございます。

■お問い合わせや取材、資料ご希望の方は下記までご連絡ください■

ホームメイド協会 マーケティング部 担当:菊地(きくち) 原(はら) TEL:03-3276-1889 / FAX:03-3276-1803