

ホームメイドクッキング 食文化スタディ講座 パンづくりで長い歴史のあるクッキングスクールが パン酵母「サッカロミセスセルビシエ」で育った 「酵母豚」をテーマに全国で講座を開催！

全国で料理教室を展開する株式会社ホームメイドクッキング（本社：東京都中央区新川、代表取締役社長：小俣 大）は、パンづくりに欠かせない酵母サッカロミセスセルビシエを使った飼料で育った「酵母豚」の料理教室を全国 86 の教室で実施します。（11月～2015年1月）

ホームメイドクッキングは、パンの手づくりコースが特に有名な料理教室で、天然酵母パンに特化した「天然酵母パンコース」もあり、毎月 25,000 人超の会員が教室に通っています。

また、『素顔の天然酵母たち』（海文堂出版）という全国図書館協議会選定図書に選定された本を発行するなど、酵母についてはとても研究熱心で、多くの会員はサッカロミセスセルビシエには特別な親しみを感じています。

そんな中、酵母発酵飼料で飼育した「酵母豚 my ポーク」があることを知り、講座開催と酵母豚の販売に取り組むことになりました。



天然酵母の一つ「とから野酵母」を使った「さくらんぼコース」はとても人気があり、すでに 20,000 人が受講している。

酵母豚を育てているのは株式会社エスピーフコクという神奈川県企業。本業はバネの製造業ですが、新規事業として酵母発酵飼料づくりを始めました。

酵母発酵飼料は、パンの発酵過程と同様、乳酸発酵と酵母によるアルコール発酵が連続して起こり、澱粉は糖に、糖分はアルコールと炭酸ガスに、タンパク質はアミノ酸に分解されます。こうしてできた飼料は、ワインのような良い香りがします。

【問い合わせ先】

株式会社ホームメイドクッキング マーケティングG 担当：二本柳/林

TEL：03-3537-0803 FAX：03-3537-2203

メール：pr@homemade.co.jp

株式会社エスピーフコクでは、当初この飼料を養豚業者に販売しようと考えましたが、大量生産の市場原理に支配された豚肉の生産流通の現状では、飼料の質よりも低価格が求められ、受け入れる養豚業者はわずかでした。

そこで、自ら豚を育て販売するなかで、肉質の良さ、味の良さを知ってもらおうと「酵母豚 my pork」の生産を開始しました。

また、豚種にもこだわり、その昔神奈川県で盛んに育てられ、おいしいと評判になりながら、小型で取れる肉の量が少ないため顧みられず、今では「幻の豚」といわれるようになってしまった「高座豚」の源流、イギリス中ヨークシャー種を選びました。「my pork」の「my」はこのミドルヨークシャーを意味します。

この豚肉は必須アミノ酸の含有量が多く、脂質の融点が低く、口どけの良いおいしい肉です。



エスピーフコクの酵母発酵飼料を養豚に試している神奈川県内の農業高校。
酵母発酵飼料を与えた豚は、とても健康に育つ。

ホームメイドクッキングではすでに 2013 年暮れ以来、立川、大宮、横浜、藤沢、相模大野、橋本、小田原などで「酵母豚」の料理講座を開催し、おいしいお肉だととても喜ばれました。

今回は、全国で酵母豚のひき肉を使ったパンの講座を開催し、合わせて希望者にロース、肩ロース、もも、バラ肉の塊肉のセット販売を予定しており、すでに 360 セットの予約があります。



[問い合わせ先]

株式会社ホームメイドクッキング マーケティングG 担当：二本柳/林

TEL : 03-3537-0803 FAX : 03-3537-2203

メール : pr@homemade.co.jp

イベント概要

日時：2014年11月～1月

① 10:00～12:00 ② 13:30～15:30 ③ 18:30～20:30 (2時間)

教室ごとに日程・開催時間が異なる。

場所：ホームメイドクッキング全国86教室

内容：食文化スタディ「酵母豚 my ポーク」

- ・ピリ辛肉味噌パン
- ・ごぼうパークブレッド
- ・センイたっぷり肉団子スープ

参加費 一般：4,620円

会員：4,010円 (キッチン倶楽部会員カード提示で
2,980円)



詳細とお申込みは、<http://www.homemade.co.jp/>
販売用豚肉には次の料理のレシピがついています。

酵母豚のとろとろ煮



酵母豚のレモン塩焼き



酵母豚の焼き豚



株式会社ホームメイドクッキング

社名：株式会社ホームメイドクッキング

本社：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

代表者：代表取締役社長 小俣 大

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

出版事業

資本金：500百万円 (資本準備金450百万円含む)

[問い合わせ先]

株式会社ホームメイドクッキング マーケティングG 担当：二本柳/林

TEL：03-3537-0803 FAX：03-3537-2203

メール：pr@homemade.co.jp