

平成30年12月13日
株式会社ホームメイドクッキング

～ 節分の日にはロールケーキを丸かじり!! ～

料理教室「ホームメイドクッキング」で “恵方ロール”が手作りできる「迎春・恵方ロール」と 定番の恵方巻きが習える「恵方巻き2019」を特別開講

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81か所で展開する料理教室「ホームメイドクッキング」にて、2019年1月1日（火）から1月31日（木）まで、恵方巻きを人気のロールケーキで作るクラス「迎春・恵方ロール」を開講。また、2019年1月26日（土）から2月5日（火）まで、3種の恵方巻きと幸運すまし汁が手作りできる特別講座「恵方巻き2019」を開講いたします。

一年の幸運を願ってその年の恵方を向いて食べる恵方巻きの手作り教室は、毎年、趣向を凝らしたメニューで多くの方にご好評頂いております。

昨今、コンビニやケーキ専門店で恵方巻きに似せたロールケーキ“恵方ロール”が若い方を中心に人気を集めています。そこで、2019年の恵方巻き講座では話題の“恵方ロール”をご自分で手作りできる講座を開講いたします。太巻きの海苔の部分はブラックココアのクレープ生地を使い、ふわふわ食感のロールケーキになるようレシピ開発しました。ご家庭で手作りする“恵方ロール”で、いつもとは一味違った節分をご家族・ご友人と過ごすことができます。

一方、「恵方巻き2019」では定番の太巻き、喜昆布巻き、サーモン巻きの彩り豊かな3種の恵方巻きと、幸運の鈴に見立てた鶏団子を入れた“幸運すまし汁”を作ります。

どちらのクラスも会員様はもちろん、一般の方も受講可能です。

今後も「ホームメイドクッキング」では、季節のメニューや伝統的な食文化だけではなく、食のトレンドも取り入れた手作り料理教室の運営をして参ります。



迎春・恵方ロール

甘くてビタミンたっぷりな“映える”スイーツ！ブラックココアのクレープ生地とジェノワーズで生クリームと苺、キウイ、洋梨などフルーツをたっぷり巻いたロールケーキ。



恵方巻き2019

平成最後の年は、定番の太巻き、おぼろ昆布、スモークサーモンの三種類を使った太巻きで賑やかに演出します。すまし汁の鶏団子は幸運の鈴に見立てています。

【実施概要】

開講クラス：「迎春・恵方ロール」「恵方巻き2019」

開催期間：「迎春・恵方ロール」 2019年1月1日（火）～1月31日（木）

「恵方巻き2019」 2019年1月26日（土）～2月5日（火）

会場：全国の「ホームメイドクッキング」※一部教室を除く。

受講料：会員 チケット1枚～

一般 6,804円（税込）

所要時間：約2時間

申込方法：WEB、もしくはお電話で3日前までにご予約ください。

関連URL：「迎春・恵方ロール」 https://www.homemade.co.jp/course.htm?course_no=9772

「恵方巻き2019」 https://www.homemade.co.jp/campaign/archives/x_once194.htm

【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

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：廣瀬・大城

<mailto:pr@homemade.co.jp> TEL: 044-819-8157