

平成31年1月21日
株式会社ホームメイドクッキング

岐阜県郷土料理作り体験イベント 第2弾

「作ってみよう！食べてみよう！ぎふ名物・鶏ちゃん」 2月4日(月)ホームメイドクッキング有楽町で開催

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、2019年2月4日（月）に、清流・長良川に育まれた岐阜県と「作ってみよう！食べてみよう！ぎふ名物・鶏ちゃん（けいちゃん）」イベントをホームメイドクッキング有楽町教室にて開催します。

SNSを利用する20代、30代の方集合！ **第2弾** 岐阜県郷土料理作り体験イベント

作ってみよう！食べてみよう！

手軽でおいしい！ **ぎふ名物・鶏ちゃん**



【郡上市】郡上八幡城
【郡上市】郡上おどり
【下呂市】下呂温泉
【下呂市】温泉街夜景

「鶏ちゃん」
鶏ちゃんは郡上・下呂エリアで
特に親しまれている郷土料理です。
※写真はイメージです

参加費 無料

■参加条件について
SNS利用者で、
当日投稿していただける方
お顔映りOKな方
岐阜県のイベントに初めて参加する方を
優先させていただく場合があります

■抽選会について
岐阜県の宿泊補助券をはじめ
岐阜県関連グッズが当たる
抽選会を行います！

参加者には嬉しいお土産付☆

鶏ちゃん作り体験
SNS投稿会
岐阜県観光PR
抽選会 など

作ってみよう！食べてみよう！ぎふ名物・鶏ちゃん イベント内容

開催日時：2019年2月4日（月）19:00～21:00

会場：ホームメイドクッキング有楽町教室

東京都千代田区有楽町1-12-1 新有楽町ビルB1F TEL 03-3216-3333

内容：鶏ちゃん作り体験、SNS投稿会、岐阜県観光PR、抽選会など

参加費：無料（SNS利用者で、当日投稿して頂ける方。お顔映りOKな方。）

所要時間：約2時間 申込方法：WEB、もしくは教室でご予約ください。

【鶏ちゃんとは】

岐阜県下呂市を中心とする南飛騨地方及び郡上市を中心とする奥美濃地方の、しょうゆや味噌をベースにしたタレに漬け込んだ鶏肉をキャベツなどといっしょに焼いて食べるシンプルな郷土料理です。味噌味、しょうゆ味、塩味などのタレの違いや、若鶏に親鶏、モツや皮など、使用されるお肉も地域やお店、家庭によって異なり、さまざまな味を楽しめるのが鶏ちゃんの特徴です。

【岐阜県郷土料理作り体験イベント 第1弾の様子】

2018年9月18日（火）ホームメイドクッキング有楽町教室にて、「作ってみよう！食べてみよう！ぎふ名物・五平餅」を開催致しました。当日は多数のお客様にご参加頂き、NHKドラマ『半分、青い。』で登場し話題になった五平餅を手作りしていただきました。



【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