

平成31年4月11日
株式会社ホームメイドクッキング

そのまま食べても美味しい！話題のしっとり食パンを手作りしよう 料理教室「ホームメイドクッキング」 3種のパン作りが習える特別講座をGW限定で開催

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、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、4月27日（土）から5月6日（月）までの期間限定で、人気のミルク食パン、とろけるチーズパン、粒あんぱんの3種が習える特別講座を開講します。

「ホームメイドクッキング」では、安心・安全の北海道産オリジナル小麦粉と独自の製法でどなたでも失敗なく作れるパン作り講座が、多くの受講生より高い評価を頂いております。

この度、ゴールデンウィーク限定で1度に3種類の異なるパン生地の手作り、焼き方が習得できるお得な特別講座を開催します。通常レッスンでは、ミニ食パン型（0.75斤）で作るミルク食パンを1.5斤分に倍増。大きく焼くことで、人気店で買う食パンのようにしっとり感を味わっていただくことができます。さらに、米粉入りで日本人好みなもちふわ食感のとろけるチーズパンと、中身がたっぷりつままった粒あんぱんを手作りします。

会員様はもちろん、一般の方も受講可能です。パン作りを楽しみたい方や、バリエーションを増やしたい方におすすめです。その場で焼きあがったパンを試食し、残りはお持ち帰りいただけます。

今後も「ホームメイドクッキング」では、食のトレンドを取り入れた手作り料理教室の運営をして参ります。



■ミルク食パン（1個）

牛乳を使って作るバター風味の食パン。通常ミニ食パン型ですが、GW期間は1.5斤型に倍増します。大きく焼くのでしっとり焼きあがります。

■とろけるチーズパン（3個）

2種のチーズがとろける、白パン風に仕上げました。米粉入りでもちふわ食感です。

■粒あんぱん（3個）

トッピングのごまが香ばしい、しっとりあんぱんです。中には粒あんがたっぷり入っています。

※賞味期限2日

【実施概要】

開講クラス：ゴールデンウィークスペシャル単発

開催期間：4月27日（土）～5月6日（月）

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/ベーシックパスポート1枚+1000円

一般 6,696円

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：https://www.homemade.co.jp/campaign/archives/x_once209.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