

令和2年12月16日  
株式会社ホームメイドクッキング

## コロナ禍でますます注目の発酵食！手作り味噌をおうちで作れる材料付き 全国の料理教室「ホームメイドクッキング」で 寒仕込み「手作り味噌講座」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、全国で展開する料理教室「ホームメイドクッキング」で、2020年12月1日（火）～2021年3月31日の期間、塩と麴と大豆で簡単に作れる「手作り味噌講座」を開講します。コロナ禍で注目を集める発酵食品として、健康な毎日に寄り添う味噌作りを楽しめます。



「ホームメイドクッキング」は、「食の安全と健康」を大切に、初心者でも手早く失敗しないパンやケーキ、料理を楽しむ教室です。1日入会から定期講習、子どもの料理教室など幅広く取り組んでいます。

今回、毎年恒例の「手作り味噌講座」を期間限定で開講します。近年の味噌作りへの関心の高まりを受けて毎回人気のこの講座。特にコロナ禍の今年は、免疫力アップが期待できる食として、発酵食品がさらに注目を集めています。日々の食事に手作りの味噌で充実したおうち時間を楽しめます。

約2時間の講習では、ご家庭でも美味しく作れる味噌の仕込みデモンストレーションに合わせ、みそを使ったアレンジメニューを学べます。ご紹介するメニューは今冬リニューアル。忙しい時もお湯を注ぐだけで簡単にみそ汁が楽しめる「みそだま」、甘い練りみそを使った「みそ田楽」、味噌ディップで野菜をたくさん食べられる「バーニャカウダ」と、毎日の生活に取り入れやすい3種類をお届けします。

また本講座では、最短4ヶ月で約4kgの手作り味噌が出来る北海道産大豆トヨムスメ1kgと国内産米麴1kgを、手作り味噌の材料としてお持ち帰りいただきます。時間の経過とともに美味しくなっていく味噌作りを、自宅で気軽に楽しめます。

今後も「ホームメイドクッキング」では、健康で豊かな生活につながる手づくりレシピを提案していきます。

## 【「手作り味噌講座」実施概要】

開催日時：2020年12月1日（火）～2021年3月31日（水）

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：一般 8,250円 ※価格は税込です。

所要時間：約2時間

申込方法：WEBもしくはお電話にて、3日前までにご予約ください。

関連URL：[https://www.homemade.co.jp/campaign/archives/x\\_once269.htm](https://www.homemade.co.jp/campaign/archives/x_once269.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
URL	<a href="https://www.homemade.co.jp/">https://www.homemade.co.jp/</a>
オンラインショップ	<a href="https://online.homemade.co.jp/">https://online.homemade.co.jp/</a>

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：佐々木・大城

Mail [pr@homemade.co.jp](mailto:pr@homemade.co.jp) TEL: 03-6849-2812