

令和3年1月12日
株式会社ホームメイドクッキング

丑年の今年は、牛肉と野菜をギュッ！と巻いた太巻きをご紹介 全国の料理教室「ホームメイドクッキング」で 美味しく厄払い「恵方巻き講座 2021」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、節分に合わせて1月24日（日）～2月5日（金）の期間、「恵方巻き講座」を開催します。2021年の干支・丑にちなんで、牛肉をたっぷり使った太巻きをご紹介します。



「ホームメイドクッキング」は、昭和48年創業の歴史を持ち、「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。全国58の教室を展開しており、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。

コロナ禍の今年の節分は、「鬼（悪いもの）を追い払う」行事として注目されています。また、恵方巻きは、節分に食べると縁起が良いとされています。おうち時間も楽しめる手作りの恵方巻きをご提案し、この1年の災いや邪気を払い、家族の健康を願います。

「恵方巻き講座」では、2021年の干支の丑にちなんで、牛肉をたっぷり使った「牛ギユウ恵方巻」を作ります。甘辛く煮た牛肉が、すし飯によく合って食べ応え十分なひと品です。ほうれん草やにんじん、玉子焼きで鮮やかな恵方巻きに仕上げます。桜と菜の花がきれいな飾り寿司や茶碗蒸しと一緒に、節分の日のご馳走メニューを学べます。さらに、期間中は、自宅に持ち帰る“お土産”として、恵方巻きを1本追加する増量サービスを実施いたします。

見た目に鮮やかな太巻きは、節分に限らず、誕生日や記念日などの食卓にも華を添える料理です。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。

【「恵方巻き講座 2021」実施概要】

開催日時：1月24日（日）～2月5日（金）

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 7,810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_once270.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	https://www.homemade.co.jp/
オンラインショップ	https://online.homemade.co.jp/

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：吉井・佐々木

Mail pr@homemade.co.jp TEL: 03-6849-2812/090-6748-8215（佐々木携帯）