

令和3年4月23日
株式会社ホームメイドクッキング

人気の“萌え断”フルーツ大福も作れる！ 5月1日(土)より全国の料理教室「ホームメイドクッキング」で 目にも美しい“魅せる和菓子”作りを学ぶ3回講座開講

株式会社ホームメイドクッキング(本社：東京大田区、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、5月1日(土)から6月30日(水)の期間、美味しさと美しさが楽しめる和菓子作り3回講座「魅せる和菓子」を開講します。



上品な美味しさはもちろん、目で見ても楽しめる繊細な美しさを持った和菓子が近年人気を集めています。今回、「ホームメイドクッキング」では、コロナ禍でのおうち時間を彩る、「魅せる」和菓子作りが学べる講座を開催します。

断面の美しさに魅せられる、SNSでも人気の“萌え断”スイーツ「フルーツ大福」は、季節の果物4種を贅沢に使用。「抹茶栗蒸し羊かん」は、浮島と抹茶風味の蒸し羊かんの調和が楽しめます。その他、青空にそびえる富士山を羊羹と寒天で表した棹菓子や、こなし生地で作る彩り豊かな季節の上生菓子4種など、見て美しく食べて美味しい和菓子を作る3回講座です。

「ホームメイドクッキング」の会員ではなくても、どなたでも受講ができ、現在予約受付中です。

今後も「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、お菓子作りといった料理レシピを幅広く提案してまいります。

【実施概要】

和菓子3回講座 ～魅せる和菓子～

開講メニュー：【1回目】贅沢フルーツ大福/抹茶栗蒸し羊かん
【2回目】富士さん/ふくさ
【3回目】ふ・く・れ/上生菓子（こなし4種）

開催日時：2021年5月1日(土)～6月30日(水)

会場：全国の「ホームメイドクッキング」教室 ※一部教室を除く

受講料：一般18,150円(税込)

所要時間：約2時間

申込方法：WEB予約にて受付中

関連URL：<https://www.homemade.co.jp/campaign/threetimes/jsw/fascinating.htm>

【メニュー紹介】



●1回目 贅沢フルーツ大福/抹茶栗蒸し羊かん

季節の果物を贅沢に包み込んだフルーツ大福。ジューシーな果物の程よい酸味と、柔らかな餅生地が組み合わせあって、一口食べると幸せが口いっぱいに広がります。中に入れる果物は、季節のものより4種お楽しみいただけます。

浮島と抹茶風味の蒸し羊かんは、美しい調和に魅せられます。



●2回目 富士さん/ふくさ

切り分けた時に、あっと驚くような断面が現れるところも棹菓子の魅力のひとつ。今回は、羊かんと寒天を使い、青空にそびえる富士山を表現します。

表面のポコポコ穴が面白いふくさは、ふんわりと柔らかく上品な味わいです。



●3回目 ふ・く・れ/上生菓子

黒糖を使った懐かしい味わいのふくれと、山芋のかるかんの組み合わせは、ほんのり甘さが香り幸せな気持ちになれます。

餡に粉を入れて蒸したこなし生地で作る季節の上生菓子は、繊細な造形と彩りが目にも美しい仕上がりです。

【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 東京都大田区平和島6-1-1 東京流通センター センタービル5F
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/>

本件に関するお問合せ先
株式会社ホームメイドクッキング 広報担当：佐々木
Mail : pr@homemade.co.jp TEL : 03-6849-2812