

2021年11月30日
株式会社ホームメイドクッキング

万能調味料「手前味噌」を自宅で簡単に作れるお土産付き 料理教室「ホームメイドクッキング」が期間限定で 12月1日（水）より「手作り味噌講座」を開講

株式会社ホームメイドクッキング（本社：東京都大田区／代表取締役社長：小俣大）は、全国56か所で展開する料理教室「ホームメイドクッキング」にて、2021年12月1日（水）から2022年3月31日（木）まで、自宅で味噌づくりが楽しめる「リニューアル！手作り味噌講座 2021～2022」を開講します。



現在、日本食やスローフードが注目され、国内外で和食の人気が高まっています。中でも発酵食品の味噌は、生活習慣病やがんの予防など健康増進効果や美肌効果が期待されるとして注目の万能調味料です。

今回は、ご自宅でも簡単に味噌が作れる「手作り味噌講座」を4か月間限定で開講いたします。ご自身で味噌作りをする際の仕込みのポイントを学ぶデモンストレーション、実際に完成した味噌を活用したアレンジメニューのクッキング実習の2本柱になっています。さらに、ご自宅で美味しい味噌を作るために厳選した材料をお土産としてお持ち帰りいただけます。この講座は毎年冬の時期に開講される人気の講座で、初心者の方でも受講しやすい内容です。オリジナルの味噌作りに挑戦したい方、味噌を使ったアレンジレシピを学びたい方など様々な方におすすめです。

教室で作るアレンジメニューは、塩味と甘味の調和がとれたねぎ味噌を使った3メニュー。ねぎ味噌ととろ〜っととろけるチーズがコク深い「厚揚げねぎ味噌チーズ焼き」、味噌の芳醇な香りとマヨネーズのまろやかさがベストマッチした「ねぎ味噌マヨ炒め」、ねぎの食感と焼いた味噌の香ばしさが食欲をそそる「ねぎ味噌焼きおにぎり」をラインナップしています。またお湯を注ぐだけで味噌汁になる「味噌だま」は、しょうが風味なので、ポカポカと体の芯から温まり寒い時期にピッタリのメニューです。

お土産には、粒が大きく、ふくよかな風味と甘さがある北海道産大豆トヨムスメ（1Kg）と長期保存が可能で、初心者にも扱いやすい乾燥の国内産米麹（1Kg）をご用意しています。最短4か月で4Kgの手前味噌を簡単作ることができます。

今後も「ホームメイドクッキング」では、手作りの楽しさと、健康な生活に繋がるレシピの提案に努めてまいります。

【「リニューアル！手作り味噌講座 2021～2022」実施概要】

開催日時：2021年12月1日（水）～2022年3月31日（木）

会場：全国のホームメイドクッキング ※一部教室を除く

所要時間：約2時間

実施内容：味噌作りのデモンストレーション・味噌を使ったアレンジメニューのクッキング・お土産（北海道産大豆トヨムスメ・国内産米麴）

申し込み方法：WEBもしくはお電話にて、3日前までにご予約下さい。

関連URL：https://www.homemade.co.jp/campaign/archives/x_once299.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 7億円（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 PR事務局 担当：渡邊

<mailto:pr@homemade.co.jp> TEL: 03-6849-2812