令和4年1月19日
株式会社ホームメイドクッキング

今年の節分は彩り豊かな恵方巻を簡単に手作りで！
料理教室「ホームメイドクッキング」が 1月22日(土)より『恵方巻き講座 2022』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、2022年1月22日（土）から2月6日（日）まで、彩り豊かでボリューム満点の恵方巻き作りが楽しめる『恵方巻き講座 2022』を開講します。

昭和48年創業の歴史を持つ「ホームメイドクッキング」は、年間延べ25万人以上が通う料理教室で、初心者でも失敗しないパンやケーキ作り、クッキングを楽しめます。

1月22日（土）から2月6日（日）まで開講される『恵方巻き講座 2022』では、節分に恵方を向いて食べると縁起が良いとされている巻き寿司を2種とすまし汁のメニューをご用意。どなたでも簡単に作れるレシピなので、ご家庭でもご家族でお楽しみいただけます。

「海老フライサラダ巻き」は、海老フライ・卵焼きのほか、6種類の野菜を使用しているため、ボリューム満点で、栄養バランスの良い１本です。七福神に因んで7種の具材を入れる「七福巻き」は、巻き簾を使わずラップを使って巻くので、ご家庭でも手軽に楽しく作っていただけます。海苔と卵焼きで巻いた、干支の寅を思わせる色合いは、目で見ても楽しい一品。木綿豆腐を菊花に見立てた「菊花豆腐すまし汁」は、定番のすまし汁が華やかになる豆腐の飾り切りを学べます。
さらに、1月22日（土）から2月6日（日）の期間中、「海老フライサラダ巻き」が通常の海苔1/2枚サイズ1本から海苔1枚サイズ1本にサイズアップする特典が付いています。

今後も「ホームメイドクッキング」では、季節のイベントに合わせた手作りレシピを提案することで、健康で豊かな生活に貢献してまいります。

『恵方巻き講座 2022』実施概要
開催日時：1月22日（土）～2月6日（日）
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　8,030円（税込）
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_once302.htm

【メニュー一覧】

海老フライサラダ巻き
お子様にも人気の海老フライを丸ごと1本使用した、ボリューム満点で贅沢な太巻きです。卵焼きのほか、大葉・人参・きゅうり・かいわれ・レタス・パプリカの6種類もの野菜が入り、鮮やかな色合いも楽しめます。
1月22日（土）から2月6日（日）までのキャンペーン期間中は、海苔1枚サイズ1本にサイズアップする特典付き。

七福巻き
7つの具材（椎茸・たくあん・人参・穴子・カニカマ・きゅうり・卵焼き）が色鮮やかな太巻きです。巻き簾を使わずにラップを使って巻くため、ご家庭でも簡単に楽しく作っていただけます。

菊花豆腐すまし汁
木綿豆腐を飾り切りし、中央に梅肉をのせて菊花に見立てた一品。定番のすまし汁が、いつもより華やかに仕上がります。

【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	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　広報担当：渡邉
mailto:pr@homemade.co.jp　TEL: 03-6849-2812