

令和4年4月28日
株式会社ホームメイドクッキング

色とりどりの艶やかな御萩や“進化系”映えどら焼きも！ 料理教室「ホームメイドクッキング」で5月1日（日）より 「伝統の思いを現代に繋ぐ和菓子作り講座」を開講

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56か所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（日）から6月30日（木）の期間限定で、伝統的などら焼き・上生・御萩などを現代風に映えアレンジしたお菓子が作れる「和菓子3回講座 ～思いを繋ぐ和菓子～」を開講します。



「ホームメイドクッキング」は、「食の安全と健康」を大切に、初心者でも失敗しないパンやケーキ、料理を楽しく手作りできる教室です。ワンコインで参加できる体験レッスンや定期講習、親子で食文化を学ぶ教室など幅広く取り組んでいます。

初めてでも本格的な和菓子を失敗なく作れる3回講座は、「ホームメイドクッキング」でも毎回好評の人気講座です。今回は、まるで洋菓子のような見た目の進化系どら焼きや、今静かなブームの起きているSNS映え必至の艶やかな御萩（おはぎ）、一度は作ってみたい和菓子のねりきりなど、熟練の職人気分が味わえる憧れの和菓子を現代風にアレンジした珠玉のラインナップ。作って楽しい、食べて美味しい、プレゼントで喜ばれる、三拍子そろった充実の体験をご提供します。

1回目の講座は、わらび餅のぷるぷる食感が楽しい抹茶生地のだら焼きと、キラキラした透明感と爽やかなレモン味が初夏にぴったりの檸檬羹を作ります。

2回目の講座では、季節の花をねりきりでかたどる上生4種と、和菓子ならではのしっとり食感が特長のあん入り蒸しカステラに挑戦。

3回目の講座は、お持たせにも喜ばれる艶やかな御萩（おはぎ）と、「かおり草紙」という雅な響きの名前を持つバターとあんを使った焼き菓子を作っていきます。

今後も、「ホームメイドクッキング」では、伝統の食文化を受け継ぎながら、時代に合わせたアレンジで気軽に挑戦できる手作りレシピを提案して参ります。

【実施概要】

「和菓子3回講座 ～思いを繋ぐ和菓子～」

開講メニュー：【1回目】お茶どら / きらきら檸檬羹 / ぷるぷるわらび餅

【2回目】新緑の山路 / 初夏の上生4種

【3回目】艶やか（あでやか）御萩5種 / かおり草紙

開催日時：2022年5月1日（日）～ 6月30日（木）

会場：全国の「ホームメイドクッキング」教室

受講料：一般18,810円（税込）

所要時間：約2時間

申し込み方法：WEB予約にて受付

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

【メニュー 一覧】

1回目



<わらび餅を挟んだ贅沢お茶どらとキラキラ爽やか檸檬羹>

緑の鮮やかな抹茶生地に、いちごと粒あん・栗と栗あん・かのご豆大手亡と白あんを挟んだ、見た目も華やかで贅沢な仕上がりの「お茶どら」です。ぷるぷるわらび餅も挟み、食感も楽しめる一品。わらび餅はそのまま食べても美味しく、2通りの味わいを楽しめます。

もう一品は、レモン味の羊かんとレモン錦玉羹を流し合わせた寒天菓子。酸味のあるさわやかな味わいとキラキラな透明感が初夏にピッタリの寒天菓子の「きらきら檸檬羹」を作っていきます。

2回目



<初夏の花を作る上生4種と和の蒸しカステラ“浮島”>

布巾絞り・細工棒・箸での植え付け作業などを通して伝統の細工を職人気分で楽しみながら、季節の花4種（藤、つつじ、紫陽花、水仙）をねりきりで作ります。ご自宅でも手作りお茶菓子でワンランク上のおもてなしが出来るようになります。

もう一品は、抹茶・さらしあんで色を付け鮮やかな「新緑の山路」を表現した、あん入り和風蒸しカステラ。油脂を使わずあんで作るので、口どけも柔らかでしっとり滑らかな食感に仕上がります。生地の流れ方によって変わる景色を楽しめるのも醍醐味の1つです。

3回目



<艶やか御萩（おはぎ）5種と和風焼き菓子“かおり草紙”>

バラや色とりどりの宝石のようなビジュアルの「艶やか御萩（おはぎ）」は、さわやかな青いそを混ぜたもちもちごはんを、レモン・お茶・山椒・梅・小豆の5種のあんで包んだ見た目が可愛い一品。期間中には、わっぱのおしゃれな持ち帰り容器がついているので、そのままプレゼントもできます。

もう一品は、かのご豆とあんずが入った豪華あんをバター入りの生地ではさんだ風味のよい焼き菓子「かおり草紙」。お好みにカットして可愛く包めば、プレゼントにも最適です。

【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 : 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：佐々木・渡邊
<mailto:pr@homemade.co.jp> TEL: 03-6849-2812