令和４年６月23日
株式会社ホームメイドクッキング

SNS映え間違いなしの“プリン”ケーキやまるでプリン＆スイカのパンも登場
旬な野菜やフルーツがたっぷりの食欲そそるカラフル夏メニューが作れる！

全国の料理教室「ホームメイドクッキング」で7月1日（金）より料理で夏を満喫できる「サマーフェスタ2022」全9講座を開催

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」で、7月1日（金）から8月31日（水）までの期間限定で「サマーフェスタ2022」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。

毎年、夏季限定で開催し、多くの方にご参加いただいているイベントの「サマーフェスタ」。今年の「サマーフェスタ2022」では、旬の食材を使った料理や彩り豊かなパン、涼しげなケーキや和菓子など、この時期にぴったりな9種類の講座を開講します。

おすすめの講座は、ズッキーニやトマトなどの夏野菜と食欲が増すスパイスを使った「キッシュ」や、桃の甘さとミルク感たっぷりのクリームがマッチした冷たいデザートの「ピーチパイ」です。その他、夏らしさ満点の見た目が可愛らしいスイカの「メロンパン」、とうもろこしとベーコンを入れた「カンパーニュ」、食卓を豪華に彩る「スペアリブ」や「パスタ」のクッキング講座もおすすめです。
また、トレンドのプリンをアレンジしたメニューも登場。昔ながらの固めのプリンをふわふわのスポンジ生地でサンドした「もちふわプリンサンド」や、プリン味のクリームを包んだ見た目はまるでプリンの「塩カラメルプリンパン」も作れます。

さらに、レッスンで作ったメニューを持ち帰り、ご家庭でお楽しみ頂けるお土産増量サービスを実施します。パイ生地のサイズアップや持ち帰り用に一品追加など各月にお得なプランをご用意します。

「ホームメイドクッキング」では、今後も食の流行を取り入れつつ、楽しく季節を感じられ、手作りしやすいレシピを提案していきます。

【実施概要】
「サマーフェスタ2022」講座
開講メニュー：
【パン】ザクザク焼きカレーパン／パネトーネトロピカル、とうもろこしのカンパーニュ／ウォーターメロンパン
【ケーキ】夏のぜいたくキッシュ／ピーチパイ、もちふわプリンサンド／常夏パウンドケイク
【和菓子】七夕／お濃茶まん、蒸しどら／ほうじ茶杏仁
【天然酵母パン】たっぷりチョリソのトマトブレッド／塩カラメルプリンパン
【パスタ】たっぷりトマトのフェットチーネ／スペアリブのバルサミコ焼き／ティラミスヨーグルト
【ホームクッキング】豚肉の梅味噌焼き／冷やしおでん出汁ジュレ／蛇腹きゅうり／みょうがご飯／みたらし団子
※8月限定開催

開催日時	：2022年7月1日（金）～ 8月31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	：パン 7,700 円／ケーキ・クッキング・パスタ 8,250 円／天然酵母パン・和菓子 8,030円(税込)
所要時間	：2時間（天然酵母パンは2時間30分）
申し込み方法	：WEB予約にて受付中
関連URL	：https://www.homemade.co.jp/campaign/summerfesta/

レッスン一覧

【パン】 ザクザク焼きカレーパン／パネトーネトロピカル
「ザクザク焼きカレーパン」は、ひよこ豆入りカレーにソーセージまたはエビの2種類の味が楽しめます。
マンゴーとパイナップルが入った甘酸っぱく、ふわふわ食感の「パネトーネ」。ほんのりレモンの香りで爽やかさをプラスしています。
※7/1～7/31　パネトーネが直径12㎝→15cmにサイズアップ

【パン】 とうもろこしのカンパーニュ／ウォーターメロンパン
人気のある「カンパーニュ」に夏の食材のとうもろこしを入れました。香ばしく塩味の効いた醤油バターコーンと旨味のあるベーコンがたっぷりです。
ベリーで真っ赤に色付けした生地に、やまぶどうの一種であるレーズン（カレンズ）を種に見立てた可愛らしい見た目の「ウォーターメロンパン」。
※8/1～8/31　カンパーニュ生地量2倍にサイズアップ

【ケーキ】 夏のぜいたくキッシュ／ピーチパイ
ズッキーニやトマトなどの野菜と食欲が増すスパイスを使った夏に嬉しい食事系のパイ菓子。海老やチーズで飾り付けし、彩り豊かなおもてなしに最適な「キッシュ」です。
ピーチパイは桃のコンポートとミルク感たっぷりのクリームを合わせた暑い夏におすすめの冷たいデザートです。
※7/1～7/31　キッシュが直径14cm→16cmにサイズアップ

【ケーキ】 もちふわプリンサンド／常夏パウンドケイク
トレンドの昔ながらの固めのプリンに、もっちり感を加え、卵白と卵黄を一緒に泡立てたスポンジ生地でサンドした「もちふわプリンサンド」。濃厚でスッキリとした甘さの映えスイーツです。
甘さと酸味のバランスが良いマンゴーとパインを使って、冷やしても美味しく日持ちのするジューシーなパウンドケーキを作ります。
※8/1～8/31　ピスタチオパウンドケイク1台を追加

【和菓子】 七夕／お濃茶まん
「七夕」は、5色の短冊カラーを用いて、生地から透けるあんは天の川をイメージし、夏の夜空を表したういろうです。
「お濃茶まん」は、濃いめの抹茶あんを抹茶生地で包んだ焼きまんじゅう。生地にミルクを入れ、焼き立てはカリッと、時間が経つとしっとりとした食感を楽しめます。優しい甘さの洋風和菓子。
※7/1～7/31　お濃茶まん小豆3個を追加

【和菓子】 蒸しどら／ほうじ茶杏仁
「蒸しどら」は、しっとりとした生地に、白あんとかのこ豆うぐいすを挟み、蒸し時間を短時間で仕上がる作り方をご紹介します。
「ほうじ茶杏仁」は、ほうじ茶羹を杏仁寒天に混ぜ込み、抹茶白玉とマンゴーで飾った、ひんやり和風デザート。
増量時の8月には、冷やしてもおいしい夏みかんあんを巻き込んだロール菓子も作ります。
※8/1～8/31　夏柑ろーる1本追加

【天然酵母パン】たっぷりチョリソのトマトブレッド／塩カラメルプリンパン
色鮮やかな真っ赤なトマトを生地にもトッピングにも使用し、ピリッとスパイスの効いたチョリソがアクセントの「トマトブレッド」。温めるとモッツァレラチーズがとろけ、2度楽しめる一品。
見た目がプリンのような「塩カラメルプリンパン」。たっぷりのプリンクリームを包んだパンにほんのり塩味の効いたカラメルソースをかけて食べるデザートパンです。
※7/1～8/31　トマトブレッドのバゲット（縦26cm）1本追加

【パスタ】たっぷりトマトのフェットチーネ／スペアリブのバルサミコ焼き／ティラミスヨーグルト
手づくりトマト麺を煮込んだトマトと生のトマトのダブルの食感のトマトソースで和えたトマトづくしの「パスタ」は、海老の旨みがたっぷりの奥深い味わい。
ホームパーティーやBBQにおすすめの「スペアリブ」は、火を入りやすくするための切り込みの入れ方をご紹介します。
また、ヨーグルトを使ったティラミス風のデザートも作ります。

【ホームクッキング】豚肉の梅味噌焼き／冷やしおでん出汁ジュレ／蛇腹きゅうり／みょうがご飯／みたらし団子※８月限定開催
夏バテ防止に効果的な梅と豚肉を使い、さっぱりとした梅の噌味ソースで味わうポークソテーを作ります。
おもてなしにも使える、だしジュレをかけた涼やかな見た目の「冷やしおでん」。だしが隠し味の「みたらし団子」、だしの効いた「みょうがご飯」も作ります。
※和風万能だし「やすまるだし」2包入りのお土産付き（数に限りがあります。）

【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

本件に関するお問合せ先

株式会社ホームメイドクッキング　広報担当：渡邉

Mail：pr@homemade.co.jp　TEL：03-6849-2812