

**dancyu 日本一の卵レシピ発売記念！****全国 83 教室から「dancyu 日本一のレシピ」を  
リアル体験を通じてその美味しさを伝えます！**

全国で料理教室を展開する株式会社ホームメイドクッキング（本社：東京都中央区新川、代表取締役社長：小俣 大）は、プレジデント社とコラボレーションしさまざまなイベントを開催しています！今回は、dancyu 日本一の卵レシピ発売を記念して、「dancyu 日本一のレシピ講座 第二弾」を全国 83 教室で開催します。有名シェフや人気料理研究家のレシピを、食の安全と健康をモットーに創業 40 年以上の老舗料理教室ホームメイドクッキングの熟練講師が伝授！シリーズ累計 150 万部の発行部数を誇る「dancyu 日本一のレシピ」のおいしさを、さらにホームメイドクッキングから、リアル体験を通じてその魅力をお伝えします。

**Dancyu 日本一のレシピ講座 概要**

主 催：株式会社ホームメイドクッキング <http://www.homemade.co.jp/>

日 時：2016年7月15日（金）～9月15日（木）

場 所：ホームメイドクッキング 全国83教室（1教室1回～5回開催）

講 師：ホームメイドクッキング 講師

講座名：dancyu日本一のレシピ講座 第二弾

内 容：dancyu日本一のレシピ本よりホームメイドクッキングの講師が選んだ4メニューを実習。

卵のレシピには高級卵で有名な「ヨード卵・光」を使用。（全国で3,500個使用予定）

※メニューはバランスのとれた食卓をイメージして選択。（次ページ参照）

参加費：一般 5,900円  
ホームメイドクッキング会員 4,900円  
dancyu読者 4,900円  
（お土産：dancyu日本一の卵レシピ1冊）

協 力：プレジデント社

協 賛：日本農産工業株式会社（ヨード卵・光）

募集枠：1,500名

※第一弾は当初1,000名の募集枠でしたが、2,500名まで広げることができた。



表紙イメージ

**応募ページ：[http://www.homemade.co.jp/campaign/archives/x\\_once60.ht](http://www.homemade.co.jp/campaign/archives/x_once60.ht)**

一部の教室にて実施風景をTwitter・Facebook・ブログなどで配信予定。

**[問い合わせ先]**

株式会社ホームメイドクッキング マーケティングG 担当：二本柳/石井

TEL：03-3537-0803 FAX：03-3537-2203

メール：s-nihon@homemade.co.jp

★調理メニュー★



ウフ・マヨネーズ

「ゆでたまご」が幸福なご馳走になる！

**料理研究家 狐野扶実子さん**



味噌カルボナーラ

隠し味は味噌！かま玉風の優しくしっくりなじむ味

**パッソ・ア・パッソ 有馬邦明オーナーシェフ**



鶏もも肉のプロヴァンス風

スパイスとハーブの豊かな香りを蜂蜜の甘みが織り成す重層的な旨さ

**料理研究家 上田淳子さん**



トマトのカルパッチョ

イタリア式トマトグルメ、ここに極まる

**パッソ・ア・パッソ 有馬邦明オーナーシェフ**

[問い合わせ先]

株式会社ホームメイドクッキング マーケティングG 担当：二本柳/石井

TEL：03-3537-0803 FAX：03-3537-2203

メール：s-nihon@homemade.co.jp

#### ■株式会社プレジデント社

1963年4月1日創立、日本で初めて海外提携誌（米国 TIME Inc. 発行『フォーチュン』誌）として月刊誌で「プレジデント」を創刊。ビジネスリーダーの指針となる経営戦略&自己啓発・ビジネスマーケティング情報・リーダー学・海外情報等を提供。2000年2月、スピードと決断を求められる時代に即応して月2回刊とし、ビジネス誌として高い評価を得ている。

～主力商品～

『プレジデント』『dancyu』『プレジデントウーマン』『PRESIDENT NEXT』『プレジデントファミリー』『七緒』

#### ■『dancyu』

1990年12月創刊。「食」とそれに関連するテーマを幅広く、こだわりをもって追求すべく、食べ歩き、飲み歩いている編集部員による「とっておきの食情報」を提供。グルメだけでなく多彩な趣味を持つ「ライフスタイルの達人」たちに高い支持を得ている。

中でも「dancyu 日本一のレシピ」は完全保存版のムック本として出版し、発行部数はシリーズ累計150万部を超える大ヒット商品である。

#### ■ヨード卵・光（日本農産工業株式会社）

「ヨード卵・光」は今年で発売40周年を迎える日本初のブランド卵で、「ヨード卵・光」を産む鶏の飼料に海藻粉末などを配合することで、鶏の体内で卵にヨードが自然な形で移行した卵。

ヨード（ヨウ素）とは、海藻内などに多く含まれる身体をささえる必須ミネラルの一種。

また、長年に亘る研究により、卵の成分とヨードが結びつくことで、ヨード単体には見られない様々な身体に良い働きが確認されており、その成果は数多くの学会や論文で発表されている。

### 株式会社ホームメイドクッキング

社 名：株式会社ホームメイドクッキング

本 社：東京都中央区新川1-16-14 アクロス新川ビル・アネックス2F

代 表 者：代表取締役社長 小俣 大

事業内容：手づくり総合教室「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 出版事業

資 本 金：500百万円（資本準備金450百万円含む）

[問い合わせ先]

株式会社ホームメイドクッキング マーケティングG 担当：二本柳/石井

TEL：03-3537-0803 FAX：03-3537-2203

メール：s-nihon@homemade.co.jp