

初心者も楽しく学べるホームメイドクッキング 7つの安心

私たちは笑顔が生まれるクッキングスクールです。

- 手づくりの楽しさをお伝えします。
- 健康と美のため、安心・安全な食材を使います。
- 初心者から独立を目指す人まで、しっかりとサポートします。



安心1 わかりやすく丁寧な講習で、しっかり実習

家庭で作りやすく美味しいメニューを厳選しています。ご自宅で役立つ、わかりやすいオリジナルレシピを基に、お一人おひとりが実習を通し、基本からしっかり学べるので初心者でも安心です。

安心2 こだわりの材料と器具が、手づくりを応援

パンやケーキ、パスタなどに欠かせない小麦粉は、北海道産小麦粉を100%ブレンドした無添加のもの。だから体に安心、コクと甘みがあって美味しさも格別です。器具は使いやすさと安全性の両方から厳選したものを 사용합니다。



安心3 スケジュールに合わせて選べるチケット制

パン・ケーキ・ホームクッキング・和菓子・天然酵母パンコースのベーシックと、単発講座はチケット制です。ご自分のスケジュールに合わせ、教室で開催しているメニュー・日時を選んで受講できます。

安心4 受講内容に合わせたクラス制

カービング・シュガークラフト・フラワーデザイン・工芸パン・パスタ・チョコレート菓子・マジパン細工・ラッピングの8コースはクラス制で進んでいきます。クラス制なので講師が毎回変わることなく学べ、コース修了時には同じ目標を持ったお友達ができるなど、アットホームな雰囲気です。



安心5 全国ネット。どこの教室でも受講可能

全国の教室で同じカリキュラムを実施しています。転居などで教室が変わることがあっても、スムーズに授業を続けられます。



安心6 学んだ知識・技術を活かす

各コース修了後、さらなるステップアップを目指す方のために、免許状をご用意しています。免許状を取得すると講師の称号が得られ、さらにハイレベルな講座を受講できます。また、マイスター講座を受講すると、憧れの先生になることも夢ではありません。

安心7 一度のご入会で永久会員

ホームメイドクッキングに一度ご入会頂くと、永続的に会員として登録されます。たとえコースが修了しても、季節の単発講座などを会員価格で受講でき、お買い物も会員特典をご利用頂けます。

私たちのこだわり

40年以上の歴史ある料理教室だからこそできたオリジナル商品たち

オリジナル小麦粉

ホームメイドクッキングで扱う材料の中でも用途・量とともにNo.1の「小麦粉」。その量なんと年間約280t!安全性・おいしさ・作りやすさにこだわったオリジナル小麦粉は私たちの誇りです。

近頃では国内産の小麦粉を使って安心安全なパンを看板にするパン店も増えてきましたが、私たちは日本国内でポストハーベスト(※)が禁止されていることに注目し、1980年代から安全性の追求のため国内産の小麦粉を選び、使い続けてきました。味や製パン性に優れた小麦粉を求め、いろいろな産地を試す中でとどろいたのが北海道産でした。小麦粉にとって高温・多湿の環境は大敵です。北海道という土地は冷涼低湿で病害虫が発生しにくいという理想的な環境を備えています。そんな理想的な環境の中で完成した小麦粉の中から、私たちは現在、きたほなみ、春よ恋、キタノカオリをブレンドしています。ホームメイドクッキングの小麦粉の**おいしさ**のヒミツは、北海道産にこだわり、北海道産の小麦粉を数種類ブレンドしているところにあるのです。そして、ホームメイドクッキングは「パン店」ではなく「パン教室」です。教室でおいしいパンが作れるだけでは意味がありません。私たちの願い・役割は「皆様が教室で学んだレシピをご家庭でも同じように作れるようになること」。それを実現するために、より手づくりに適した**作りやすい**小麦粉が必要です。私たちは、ベーカリーテストを繰り返し、たんぱく質の含有量が最適になるように調整をしています。小麦は同じ品種でも生産年度によって成分比率が変わります。ほんの数パーセントという数値ですが、そんな微妙な変化もおろそかにせず、毎年、品種や配合比率を見直しています。こうして完成した小麦粉は、私たちの小麦粉作りのパートナー横山製粉の厳正な管理体制のもとで保管され、私たちの手元に届きます。



※ポストハーベスト:農産物を海外から輸送する際に害虫やカビの発生・腐敗を抑制するために大量の農薬散布を行うこと



オリジナル米粉

ホームメイドクッキングでは、米粉パンをはじめ、様々なメニューに米粉を使用しています。小麦粉と同じように、安全性・おいしさ・作りやすさを追求した結果、オリジナル米粉「小実ちゃん」を作りだしました。国産米を使用し米粉100%(小麦粉成分は不使用)です。どうぞ安心してご利用下さい。



オリジナル酵母

健康志向ブームも手伝い天然酵母パンの人気が高まっています。”天然酵母パンを作るのは難しい、手間がかかって大変”とお思いの方も多はず。そんな声にお応えてホームメイドクッキングではどなたでも失敗なく安心して使える天然酵母「オリジナル酵母」を作りました。原料は小麦粉、米、ぶどう。自然界の素材のみで作られています。ハード系からソフトなパンまで幅広く多目的に使い、風味も良く安定した発酵力が得られるのが特徴です。



オリジナル発酵器

パン作りで一番の悩みどころ、それは発酵です。発酵で重要なのは適切な温度、湿度を一定に保つこと。そこをクリアするために、断熱材や構造にもこだわり、密閉度が高く外気温の影響も受けにくい、そんな発酵器を作りました。これがあればパン作りがさらに楽しくなります。パン生地の一次発酵、二次発酵はもちろん、天然酵母の種おこしなどにも力を発揮します。どんなキッチンにも合うように、シンプルな形と清潔なホワイトカラーでまとめました。40年以上の歴史ある料理教室だからこそできた発酵器です。



ホームメイドクッキングの13コース

パン、ケーキ、ホームクッキング、和菓子、天然酵母パン、カービング、シュガークラフト、フラワーデザイン、工芸パン、パスタ、チョコレート菓子、マジパン細工、ラッピングコースがあり、興味に応じて好きなコースがいくつでも選べます。

免許状フードコース

パン



コースのポイント

- 40年以上の歴史を持つホームメイドクッキングのパンコース。特許を取得したオリジナル製法は「誰もが短時間でおいしいパンを家庭でも作れるように」。それは材料を3回に分けて混ぜ合わせることで発酵を促進。これが短時間で失敗しないコツ。この製法を実習します。
- 美味しいパン作りは粉選びから始まります。ホームメイドクッキングでは北海道産無添加小麦粉を使用。とても安全・安心な材料を使っています。
- ベーシックは全工程を一人で作ります。
- 手ごねと機械ごねの両方を学べます。



ケーキ



コースのポイント

- ポピュラーなケーキからショーウィンドーに置かれるようなケーキまで、多彩なメニューを学ぶことができます。
- 最高級チョコレートや厳選された砂糖、北海道産無添加小麦粉など、こだわりの材料を使用しています。
- 材料の役割や特性、器具の扱い方などケーキ作りの経験者も未経験者もなるほど/と納得できるポイントを丁寧に説明します。
- 基本の生地作りから多彩な仕上げまで、自分のペースで「失敗しないケーキ作り」が楽しく自然に身につきます。



免許状フードコースの進み方

ベーシック (18回)

メニュー・日程を選んで受講できるチケット制

アドバンス (6回)

月2回のクラス制※

エキスパート (6回)

月2回のクラス制※

免許状 取得

プレミアム会員

マイスター 取得

プレミアム
ゴールド会員

自宅や教室で
教えることが
できます

・アドバンスの進級は、同じコースのベーシック16回以上の受講を必要とします。16回のうち3回は同じコースの単発講座受講分を含むことができます。

・「免許状」の取得は、ベーシック18回の受講とアドバンス・エキスパートの修了を必要とします。取得料金がかかります。

・「免許状」を取得するとプレミアム会員となります。より高度なメニューを学べるセミナーや研修などを受講することができます。

・「マイスター講座」を受講し「マイスター」を取得するとプレミアムゴールド会員となり、さらにさまざまな特典が付与されるだけでなく、ご自宅や教室で教えることができます。

・「マイスター講座」は講師として生徒に教えるためのノウハウを学びます。受講料金がかかります。

※クラス制の開催状況は教室により異なります。

※写真はイメージです。実際のメニューとは異なる場合があります。

ホームメイドクッキングの13コース

13コースは「免許状」を取得できるコースと「認定証」を取得できるコースに分かれ、それぞれ手づくりを楽しみたい方から、教室を開きたい方まで、目的に応じて進み方を決めることができます。

免許状フードコース

和菓子



コースのポイント

- 家庭で作れる和菓子をコンセプトにメニューを開発。粉類は作りやすいサイズで販売し、入手しやすい専門的な道具も扱っているため、安心して習うことができます。
- 親しみやすいお茶菓子からねりきり、きんとん、打ち菓子まで、お店で売っているような和菓子が作れるようになります。
- 「あん」の小豆は北海道産。粉類は10種類以上あり、こだわりの材料を使って作ります。
- 和菓子の伝統技法から歴史や由来なども学びます。日本の伝統文化である奥深い和菓子の世界をお楽しみ頂けるカリキュラムです。

ホームクッキング



コースのポイント

- 和・洋・中の基本メニューからおもてなしメニューまで、100種類以上を学ぶことができ毎日の献立に悩むことはなくなります。
- 包丁や計量カップの使い方、食材の特徴を生かした美味しい料理作りのコツを学びながら、切る、煮る、焼くなどの基本がしっかりと身につきます。
- 「何を」「どれだけ」食べたら健康によいかなど、栄養バランスを考えたメニューと四群点数法が学べます。
- エキスパートを修了すると、文部科学省後援「家庭料理技能検定」に挑戦できる技術・知識が身につくカリキュラムです。

天然酵母パン



コースのポイント

- ソフト系からハード系まで、バリエーション豊かな天然酵母パンを学ぶことができます。
- ベーシックではパン作りの工程を中心に、器具や材料を含めた基礎をしっかり学ぶので、初心者でも安心です。
- 手軽に失敗のない天然酵母パンが作れるように開発した「オリジナル酵母」を使います。段階を踏んで本格的な種作りにも挑戦できます。
- 美味しいパン作りに欠かせない小麦粉は、北海道産小麦を使用します。安心・安全で種作りにも適しています。

免許状クラフトコース 月2回のクラス制

カービング



シュガークラフト



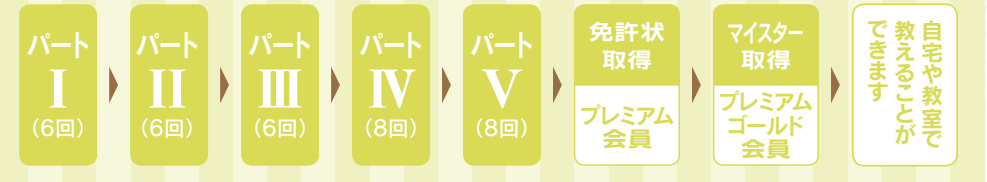
フラワーデザイン



工芸パン



【進み方】▶ パートⅠ～師範科まで5段階のステップを踏んで、レパートリーを増やししながら知識や技術を習得していきます。



※免許状取得以降の詳細はP7を御覧ください。

認定証コース

月1回のクラス制

パスタ



チョコレート菓子



マジパン細工



ラッピング



【進み方】▶ パートⅠ～Ⅲまで3段階のステップを踏んで、レパートリーを増やししながら知識や技術を習得していきます。



・パートⅢを修了された方は、「認定証」を取得することができます。認定証を取得するとより高度なメニューを学べるセミナーの受講資格を得ることができます。セミナーの対象コースはパスタ・チョコレート菓子となります。

・「認定証」の取得には取得料金が掛かります。

・「マイスター」を取得している方は、「認定証」を取得したコースで教えることができます。

※写真はイメージです。実際のメニューとは異なる場合があります。



教室の設備を使って 授業をしています

仙台教室 品川美咲子さん



卒業したばかりで経験も浅く、また自宅で開校するには調理器具も足りない状況、そんな時、マイスター講座で「教室を使って始めてみたら？」と声を掛けていただきました。

授業前に受ける「ワンポイントレッスン」では、何をどう準備するのか、どこがポイントなのか教えること、伝えるべきことをしっかり学ぶ事ができました。

当日の授業は1人で担当しましたが、教室で行うことで「近くに先生がいる」「いつでも聞ける!」という心強さがありました。

ここを工夫しました!

準備するもの・教える内容を記入した「構成表」を作り、「ワンポイントレッスン」を受けた後、教えてもらったことを書き加えて完成!これを見ながら自宅で喋りながら自主トレしました。

講師になるというのは、新たな学びと幸せ倍増

教えるためのレッスンを受けたり説明の仕方を考えたり、パンの事を改めて勉強する機会が持てました。

これまではパンを焼いてプレゼントする喜びを味わってききましたが、講師になるとパン作りの楽しさ&出来立てを食べる幸せを伝えられる、そして喜ぶ顔を目の前で見られる!…なんと嬉しいことでしょう!習いに来てくれた生徒さんには感謝の気持ちでいっぱいです。

生徒さんが焼きあげたパンたち♪

生徒さん以上に喜んでしまいました。
終わってからも「孫が喜んでた」「夫に褒められた」…など感想を聞いた事も幸せでした♪



とっても
美味しそう↓
きれいに
出来ました!



コースを卒業し、マイスターを取得すると、ご自宅はもちろんホームメイドクッキングの教室を利用して、「料理教室」を開講することができます。
憧れの「先生」も夢ではありません。新しい第一歩を踏み出してみませんか?

どうすれば
講師に
なれるの?

詳しくは
教室まで
お問い合わせ
下さい

メンバーズカード

ホームメイドクッキングは会員制です。一度ご入会されると永続的に会員として登録されます。コースのほか、単発講座やイベントなど全て会員価格で受講できます。メンバーズカードを携帯し、レッスンをお楽しみください。

ポイント貯めながら
楽しくレッスン



メンバーズカードは受講・商品購入の際、提示してください。

貯まったポイントを、講習料や商品購入などに使いいただけます。

ポイントの楽しい貯め方

●商品購入ポイント
レギュラー会員は商品購入金額の5%を還元
プレミアム会員は商品購入金額の10%を還元
プレミアムゴールド会員は商品購入金額の20%を還元

●キャンペーンポイント
ポイントプレゼントキャンペーンを定期的に行っています。

●お友だち紹介ポイント
ホームメイドクッキングが初めてのお友だちをご紹介いただき、そのお友だちが入会されると、1,500ポイントをプレゼント。
(友だちがホームメイドクッキングにご入会の場合は300ポイント)

ポイントの使い方

ポイントは1ポイント=1円として
ご利用いただけます。

●講習料のお支払い
下限200ポイント~上限2,000ポイントで利用できます。

●商品の購入
1ポイントから利用できます。

キッチン倶楽部

ホームメイドクッキング会員は
どなたでも加入できる年会費3,000円の会員制の
倶楽部です。



キッチン倶楽部
マスコットキャラクター
倶楽太

主なサービス

●キッチン倶楽部メンバーズカードの提示で各種講座ご優待価格で受講いただけます。
※受講チケットの購入はキッチン倶楽部メンバーが一番お得です!!

●国内外の宿泊、ホテルグルメ、映画チケットなど約20万のメニューが特別価格でご利用いただけます。

●メンバー限定、またはお友達まで利用できるクーポンを発行しています。

●メンバー限定のプレゼント企画を定期的に行っています。

コース以外の特色ある講座

Besides
characteristic Course

各季節に合ったメニューや流行の素材を取り入れたメニューが楽しめる

単発講座

1回完結の講座で、気に入ったメニューをどなたでも受講できます。入会金不要。
会員限定のメニューもございます。



テーマを決めた3回講座がどなたでも楽しめる

3回講座

3回完結の講座で、気に入ったシリーズのメニューをどなたでも受講できます。入会金不要。
こだわりパン工房(パン)、祝い菓子(和菓子)、焼菓子(ケーキ)、そば(クッキング)など。



各季節に合ったメニューがどなたでも楽しめる

季節のイベント講座

1回完結の講座です。気に入ったメニューをどなたでも受講できます。入会金不要。
夏休み親子教室、クリスマス、バレンタインなど。



※詳しくはWebサイト、または教室へご確認下さい。

ホームメイドキッズ

HomeMade Kids

4歳から小学6年生までの子どもを対象とした「食」の講座です。
色々なメニューを楽しく作りながら、「食べることの楽しさ・大切さ・感謝の気持ち」
などを学びます。

特徴

その1

楽しく
学べる豊富な
メニュー

色々な食材や料理技術に触れることができ、
子ども達の豊かな発想力を伸ばします。



その2

チームワークを
引き出す
プログラム
構成

授業での共同作業を通して、年齢の違う子ども達
と仲良くなり自然と協調性が育ちます。



その3

食べ物を
大切にすることを
育てます

自分で料理することで、食べ物の大切さを知り、
好き嫌いを無くすきっかけにもなります。



保護者様からの声

- ・自分で料理したことで、嫌いな食材を克服できました!
- ・毎日の食事のメニューに興味を持つようになりました。
- ・参加を楽しみにしていて、共同作業に意欲的になりました。
- ・すすんでお手伝いをしてくれるようになりました。

豊富なメニュー



受講システム

対象: 4歳~小学6年生までの男女※保護者の方は見学、参加できません。

定員: 1クラス5名~

授業: 月1回 約90分※授業時間はメニュー内容により延長になる場合がございます。

受講料: 1回 2,700円 ※お申し込みは3回分ずつ 8,100円(開始月から6ヶ月有効)。

●レッスンキット3,599円。初期教材として初回にご購入頂きます。

ホームメイドキッズ

※料金は税込。消費税8%の料金です。

受講のルール

The rules for attendance

全ての方に楽しく学んで頂くために、受講のルールを守ってご参加下さい。

- Rule 1**  **チケット制講座の受講について**
 ベーシックや単発講座の受講には、チケットと受講するコースのエントリーマニュアルが必要です。チケットの種類により受講できるコース、講座が異なります。詳細は料金表をご確認ください。コース、講座によりチケットに追加料金が発生します。ケーキコースのベーシックと単発講座は「受講チケット1枚+200円」。
 ※チケットの有効期限は購入から1年間 ※チケットの返金・譲渡はできません。
- Rule 2**  **クラス制講座の受講について**
 各ステップの1回目のレッスン時にテキストをお渡しします。受講には、忘れずにご持参ください。
- Rule 3**  **キャンセルについて**
 キャンセルされる場合は、必ず前々日までにご連絡ください。前日、当日のキャンセル・欠席は受講料を全額お支払いいただきます。
- Rule 4**  **受講有効期限について**
 ベーシックパスポートとベーシック・単発講座共通チケットの有効期限は購入日から1年間です。クラス制の講座は受講予定日より1年間の振替が可能です。
- Rule 5**  **ご持参頂くもの**
 エプロン・ハンドタオル・筆記用具・受講カード・メンバーズカード・エントリーマニュアルやテキストは、毎回ご持参下さい。コースによっては持ち帰り用の箱や袋をご持参下さい。
- Rule 6**  **身だしなみについて**
 長い髪は束ね、指輪は外してください。香水は周りの迷惑にならないようご注意ください。マニキュアや爪の長い方は、必ず手袋をご使用下さい。※手袋は教室で販売しています。
- Rule 7**  **受講開始時間について**
 手洗いやエプロン着用を済ませ、定刻に講座が開始できるようご準備下さい。10分以上の遅刻は、時間内に授業を終了できない恐れがあるため受講できません。その場合は当日欠席扱いとなります。※交通機関の遅延は別途対応させていただきます。
- Rule 8**  **貴重品の管理について**
 貴重品は、各自の責任で管理して下さい。
 ※貴重品の紛失や盗難は、当方では責任を負いかねます。
- Rule 9**  **勧誘の禁止について**
 教室内での宗教や保険、仕事などの勧誘は全てお控え下さい。
- Rule 10**  **安全管理について**
 教室内では刃物・火気などを使用します。安全に注意してご受講下さい。

※料金は税込。※詳しくは教室へご確認下さい。

教室のご案内

The contact of each classroom

全国に81教室を展開しています。

どこの教室でも同じ授業を受けることができますので、好きな教室をお選び下さい。

都道府県	所在地	電話番号	都道府県	所在地	電話番号
北海道	札幌	011-222-1221	石川	金沢	076-233-7688
	旭川	0166-27-1121	福井	福井	0776-24-5811
宮城	仙台	022-263-9671	静岡	富士	0545-64-8033
	泉	022-374-5735		沼津	055-952-0121
栃木	宇都宮パルコ	028-637-8715		三島	055-976-0086
	小山	0285-25-5311		藤枝	054-646-7326
茨城	水戸	029-221-7671	浜松	053-452-5744	
	日立	0294-21-4416	掛川	0537-23-0589	
群馬	土浦	029-826-2829	岐阜	岐阜	058-263-3275
	高崎	027-324-8801	名古屋	名古屋	052-586-8551
埼玉	大宮	048-644-4324	星ヶ丘	052-782-4731	
	熊谷	048-525-9351	豊田	0565-32-4622	
	春日部	048-755-5801	知立	0566-83-9848	
	草加	048-922-8586	岡崎	0564-25-8231	
神奈川	所沢	04-2993-7155	小牧	0568-73-1421	
	志木	048-472-2224	一宮	0586-73-9068	
	横浜	045-311-5941	四日市	059-352-8143	
	久里浜	046-834-5071	津	059-222-2111	
	青葉台	045-984-2460	和歌山	和歌山	073-433-6879
	藤沢	0466-24-4451	滋賀	近江八幡	0748-33-7004
	鎌倉	0467-22-9100	梅田	06-6346-1791	
	小田原	0465-22-6457	千里	06-6873-2033	
	相模大野	042-765-5945	枚方	072-841-7209	
	橋本	042-772-9321	難波	06-6211-3809	
千葉	千葉	043-222-5981	堺	072-224-6256	
	船橋	047-425-0200	三宮	078-334-0434	
	勝田台	047-483-6039	川西	072-758-3754	
	柏	04-7166-3911	三田	079-564-5660	
	松戸	047-368-2918	姫路	079-285-0388	
東京	木更津	0438-22-6141	奈良	西大寺	0742-34-7603
	有楽町	03-3216-3333	京都	京都	075-213-0675
	西葛西	03-5696-6445	岡山	岡山	086-227-2834
	吉祥寺	0422-20-1665	倉敷	086-434-2083	
	調布	042-488-0608	広島	広島	082-249-7181
新潟	田無	042-451-2208	五日市	082-922-1879	
	立川	042-528-2917	福山	084-928-2757	
	新潟	025-245-4621	香川	高松	087-833-7675
山梨	甲府	055-227-3339	福岡	福岡	092-715-5609
長野	長野	026-225-5035	大分	大分	097-537-4555
	松本	0263-39-0939	長崎	長崎	095-820-2572
富山	富山	076-424-7880			

※2018年7月現在

体験レッスン

入会をご検討の方は、まずは「体験レッスン」へお越しください。
手づくりを体験していただきながら、各コースの魅力や受講システムをご案内します。

体験レッスン

気軽に体験

手づくりを始めたい方にオススメ。気軽にホームメイドクッキングのレッスンを体験いただけます。
お好きなメニューをお選びください。



体験レッスン 90分

※パンは2時間

参加費

ホームメイドクッキングがはじめての方

500円

会員さま&はじめてのお友だち

0円

対象コース

パン・ケーキ・和菓子・ホームクッキング



紹介制度

手づくりを始めてみたいというお友だちを、ホームメイドクッキングにご紹介下さい。
ご紹介頂いたお友だちが入会されると、会員さまにもお友だちにもお得な特典をご用意しています。

会員さま
お友だちが入会されると
1,500ポイントプレゼント!

お友だち
入会金5,400円無料
1,500ポイントプレゼント!

◎お友だちがホームメイドキッズにご入会の場合は、会員様とお友だちそれぞれに300ポイントをプレゼントします。

※写真はイメージです。料金は税込。

クッキングパーティー

全国の企業、労働組合、会員組織など、
グループの皆様がお気軽にお楽しみいただけるサービス内容です。

クッキングパーティーの利用例

- Ex1 職場の交流会、忘年会、新年会など
エプロン姿の同僚はいつもとちょっと違って見えます。
- Ex2 子供会の行事として
親子で仲良くケーキ作り。
夏休みの思い出や自由研究にも。
- Ex3 会社・サークルの料理部活動として
女子力アップの部活です。
- Ex4 労働組合の行事として
去年はフルーツ狩り、今年はみんなでパン作り。
- Ex5 婚活パーティーの企画として
いま流行りのお料理合コンとしてご利用ください。



乾杯のビールやワインなどアルコール類が無料でお持ちいただけます。

会場	ホームメイドクッキングの各教室
定員	5~30名(ご相談に応じます。会場ごとに収容人数は異なります。)
料金	4,860円×参加人数

◎親子メニューは2人1組でこちらの料金です。
◎料金に講習料、講師料、会場使用料等を含みます。
※一部メニューでは料金が異なります。

メニュー パスタやフォカッチャ、ベトナム料理、手打ちそば、パン、スイーツ、
親子メニュー、バレンタイン・クリスマスメニューなど、多彩なメニューをご用意しています。

ホームメイドクッキングパーティー [検索](#)

※料金は税込。消費税8%の料金です。

ホームメイドクッキングパートナー企業 一覧

A list of a partner company

パートナー企業と共に、みなさまの手づくりを応援します。



吾妻印刷株式会社



レシピやエントリーマ
ニユアルのデザイン
から印刷・仕上げまで

<http://www.azma.co.jp/>

コスモ食品株式会社

カレールー・たれ類等の調味料製造メーカー
コスモ食品株式会社



おなじみドレッシングや
カレールー、ジャムはコス
モ食品におまかせ!

<http://www.e-cosmo.co.jp/>



製菓製パンにかかわる輸入食材・
シリコン型の取り扱い

パシフィック 洋行株式会社



天然のシュガースプリンク
ルの取り扱いを開始しまし
た。クッキーやカップケー
キのトッピングにおすすめ
です。

<http://www.pacificyoko.com/>

各種製館の企画・製造・販売

株式会社横浜北川製館所



ホームメイドクッキングオリ
ジナルの館は美味しい!と
大人気です。

<http://anfactory.jp/>



包丁・キッチン用品の
製造・販売

貝印 株式会社



包丁、ピーラー、スライサー
など刃物の切れ味は抜群
で、教室でも好評です。

<http://www.kai-group.com/>



販売促進プランニングからチラ
シ・パンフレット製作、印刷まで

株式会社 シスク



会員様へのDM発送を一挙
にお手伝い!最新情報を
いち早くお届けしています。

<http://www.cisc-net.co.jp/>



砂糖・小麦粉・澱粉・食用油脂・イースト・パン粉、その他
製菓製パン材料の取り扱い

橋谷株式会社



小麦粉、砂糖、
とかち野酵母など各種食材
の帳合先!

<http://www.hashiya.jp/>



製菓製パン用の離型油を中心と
した食用油脂の精製加工業務

横浜油脂工業 株式会社



オリジナルサンユッシー・
ハイリッチ・トレ太くんは
大ヒット商品!

<http://www.yof-linda.co.jp/>

ガンコな汚れも簡単キレイ

ウタマロ株式会社東邦

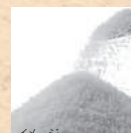


「バター汚れもスッキリ
落ちる!!」「余分な泡が立た
ずすすぎが楽!!」「手にやさ
しく洗い上がりさっぱり!!」
と食器洗い洗剤ウタマロ
キッチンが教室で好評です。

<http://www.e-utamaro.com>

砂糖は笑顔のエネルギー

公益社団法人糖業協会



ホームメイドクッキングは
糖類の普及啓発推進活動を
応援しています。

TEL.03-3215-0661



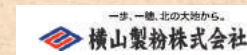
製パン用発酵種の製造販売

有限会社ホシノ天然酵母パン種



オリジナル酵母の開発パー
トナー。日本古来の醸造技
術を応用したパン種で熟成
の旨みをご家庭でも手軽に
楽しめます。

<http://www.hoshino-koubo.co.jp/>



小麦粉作りのパートナー 横山製粉株式会社



オリジナルの小麦粉は
毎年、品種や配合比率を
見直し、厳正な管理体制の
もとで保管され私たちのも
とに届きます。

<http://www.y-fm.co.jp/>

Homemade Cooking
Let's cooking

キャロットラペ

ラペはフランス語で擦りおろすという意味です。

材料 4人分 (作りやすい分量)

・にんじん 1本

・ホワイトバルサミコ酢 大さじ2
(なければ白ワインビネガー、米酢)
・オリーブオイル 大さじ1
・塩、こしょう 少々
・上白糖 小さじ1/2

・クランベリー 10g

作り方

1. にんじんは皮をむき4〜5センチの長さの千切りにします。
2. 1.を熱湯にさっとぐらせ、冷水に取り水気を取ります。
3. ホワイトバルサミコ酢、オリーブオイル、塩、こしょう、上白糖をボウルの中で良く混ぜドレッシングを作ります。
4. 3.ににんじん、クランベリーを加え、良く混ぜれば完成です。



フレンチトースト

浸け込む卵液を漉すとパンに染み込みやすくなり、黄身と白身が完全に混ざるので焼き色もきれいになります♪

材料 2人分

・食パン(厚切り) 2枚

・卵 2個 ・バニラエッセンス .. 少々
・グラニュー糖 30g ・バター 少々
・牛乳 200cc

・粉砂糖(飾り用) 少々

作り方

1. 食パンの耳を切り落として半分に切り、バットに並べます。
2. ボウルに卵を割り入れ泡立て器でしっかり溶いて、グラニュー糖、牛乳、バニラエッセンスを加え良く混ぜ合せ、漉します。
3. 1.に2.をかけ、浸け込みます。(途中で裏返したり、パンを手で優しく押し下すと良く浸み込みます。)
4. ラップをして冷蔵庫に一晚ほど置きます。
5. フライパンにバターを入れ弱火で熱し、液を切った4.を入れ蓋をして弱火でじっくり両面を12〜13分かけて焼きます。
6. お皿に盛り付け、粉砂糖を振れば完成です。

homemade cooking レクソンガイド

nature & smile



homemade cooking

メルマガの
登録はこちら



ホームメイドクッキングとつながる



チャンネル
登録してね!
ホームメイドクッキング 検索



LINEスタンプ好評発売中!

パン生地くん 検索



LINEスタンプショップで検索!
※ホームメイドクッキングで検索できます



おいしい情報
つぶやき中!

@kitchen_club



いいね! 待ってます!

https://ja-jp.facebook.com/Homemade.Cooking.Co.Ltd



Instagram

homemadecooking_official