



homemade
COOKING

ホームメイドクッキング ニュース

2024年9月

発行日: 2024/8/1
※価格は税込

9月の単発講座

9月の単発 増量メニュー

会員価格

共通チケット1枚
ベーシックパスポート1枚+1,100円

9月末までエントリーマニュアル不要♪

パン



パン 増量

9月の増量時には
ミルクティーレーズンが
通常0.75斤のところ

2倍の1.5斤

(20×11×高さ14cm)に!

ミルクティーレーズン (14.5×8×高さ11cm)
れんこんパン (9.5×9.5×高さ3cm)

アールグレイの豊かな香りが広がるレーズンたっぷりのパン。軽くトーストすると紅茶の香りがより広がります。しゃきしゃきとした歯ごたえのれんこんパン。旨味の強いまいだけと共においしさを味わってください。

ケーキ



洋梨のキャラメルムース (17.5×8.5×高さ5cm)
ショコラロール (2×4.5×高さ4.5cm)

洋梨のフルーツ感とキャラメルの苦味が相性抜群のムースを簡単アイデアで秋らしい雰囲気いっぱいにおしゃれにデコレーション!! 一口サイズのラムレーズンロールと・・・

和菓子



芋もたると (13×5×高さ4cm)
カフェオレまんじゅう (直径5×高さ2cm)

ムラサキモ生地でさつまいもあんを巻き込んだロールケーキ風に仕立てた和菓子。紫色と黄色で秋の彩りが光ります。まだまだ暑さも残る9月にぴったりの冷菓。柔らかいミルクあんが中からあふれます。10月1日のコーヒーの日にもぴったり!

ホーム
クッキング



鮭と豆腐のみそ漬け焼き/さつまいもの甘煮/
雑穀米栗ご飯/蓮根しんじょう汁/
手作りなめたけの和え物

「秋の和御膳」を楽しみましょう。
優しいお味の鮭と豆腐のみそ漬け焼きでアンチエイジング。栗をむかずに作れる栗栗ご飯、ご飯のおとも「なめたけ」も必見です。

カービング



パレットサラダ (直径約25×高さ約5cm)

素材の色を生かしたカービング、小さなカットから世界が広がります。絵を描くようにアレンジして、おもてなしの一皿に。

9月のパーティーメニュー



ほんのり甘いさつまいもとジューシーな蒸し焼きチキンの絶妙なハーモニー。ぶどうの瑞々しさを感じるサラダ。シードたっぷりの香ばしいフラワーブレッド。クランベリー酸味とクリーミーな食感がお口の中に広がるクラフティ。一足早く秋を楽しみましょう。

会員価格

共通チケット1枚
ベーシックパスポート1枚+1,100円

メニュー

スイートポテトチキン
フルティーぶどうサラダ
シードなフラワーブレッド
ベリークラフティ

パンベーシック リニューアルキャンペーン

8/1(木)~9/30(月)

ベーシックパスポートまたはパッケージをご購入の方にポイントをプレゼントします♪

[特典] ■ベーシックパスポート・・・

定価(税抜)の**1%**ポイント還元

■パッケージ・・・

定価(税抜)の**2%**ポイント還元



3回講座 贈る焼き菓子V



■紅茶のイタリアンプリンケーキ(10.5×12×高さ4cm)
マスカルポーネを使ったイタリアンプリンとココアのジェノワーズのコラボレーション。もちっと硬めの食感と紅茶の香りがお勧めポイント！

■焦がしバターのマドレーヌ2種(6×6×高さ5cm)
人気のココキユ型を使って焦がしバターのコクと香りいっぱいふわふわマドレーヌ。ココアを加えた生地の2種類を紹介



■ごろっと丸ごとマロンパイ(直径14×高さ4cm)
渋皮栗をたっぷり丸ごと使ったゴージャスな秋定番の焼き菓子。フィリングにココアのクラムとウォールナッツを加え食感と味わいに深みと美味しさをプラス

■ひと口パルミエ(3.5×4×高さ0.8cm)
ハート形に見える可愛い仕上がりのパイ菓子。紫芋パウダーと白あんをフィリングにし秋らしい仕上がりに。ワンハンドで楽しめる味のアレンジもバリエーションも豊富…是非ポイントマスターして再現したい焼き菓子です



■抹茶のキャラメルナッツサンド(17×6.5×高さ4cm)
抹茶のさくさくクッキーに相性抜群のナッツたっぷりのバターキャラメルをサンドしたプレゼントにも最適な絶品焼き菓子！

■アメリカンクッキー(直径6.5×高さ1cm)
街中で見かける人気の大きくて厚みのあるしっとりとしたアメリカンクッキー。ナッツとチョコレートをたっぷり加えてワンボールで手軽に作りましょう。焼きたての香りと絶妙なさくさく&しっとり食感の美味しさは感動もの！

2024年3回講座キャンペーン

期間 8/1(木)~10/31(木)

価格

プレミアムゴールド会員	16,500円
プレミアム会員	16,600円
レギュラー会員	16,700円

※一般価格19,140円 ※期間外通常会員価格16,830円

特典

①早得お得

8/1(木)~8/31(土)までのお申込み(ご入金)で**50Pプレゼント!**
さらにキッチン倶楽部 ご入金時に**スマイル2個**😊😊 押印!

※9月1日(日)以降はCP中でもスマイル押印は1個となります。

②期間中のご入金でメニュー写真カラーシートプレゼント

※指定校対応: 期間中の手続きで人数分プレゼント ※旧作はカラーシートは適用無

③割引クーポンプレゼント

2024年中実施の3回講座コース(新作)の受講コース数に応じ、年間を通して使用可能な割引クーポンプレゼント

最大
1,000円OFF
クーポン

*1コース受講...300円OFFクーポン
*2コース受講...300円OFFクーポン
*3コース受講...400円OFFクーポン

★クーポンは2月発行のニュースをご確認下さい。

和菓子研修

初心を振り返り、基本の和菓子作り

期間 対象者

9/1(日)~10/31(木) 和菓子コース卒業生

受講料

P : 14,410円 / キッチン倶楽部 13,718円
PG : 13,310円 / キッチン倶楽部 12,883円

特典

1級合格者の方に400Pプレゼント!



特別メニュー: 落葉

特別商品の『和栗ペースト』を使って。
ホロっとしたいつもと違う浮島生地、和栗の羊かん、和栗のねりきり...和栗尽くしの棹菓子です。



特別メニュー: ういろう四季の花

今年の上生菓子は外郎生地で、透明感が光る生地 ういろうで四季の花を作ります。

夏休みは子どもの料理教室を涼しい教室で楽しもう!

子どもの料理講座「ホームメイドキッズ」紹介キャンペーン開催中!
入会金5,500円が無料!
8/31までのご入会で紹介者と友達に1,000ポイントプレゼント!



お子さま、お孫さん、お友達やご兄弟に「ホームメイドキッズ」をご紹介ください♪



アメリカンピーナッツバターを使ったレシピコンテスト

詳細は教室まで! 皆様の応募をお待ちしております

Quality USA AMERICAN PEANUT COUNCIL homemade AMERICAN PEANUT BUTTER

健康面でピーナッツを使った料理が注目されています!

栄養たっぷりのピーナッツバターを使っておいしさ、華やかさ、栄養満点のオリジナルレシピを募集いたします

AWARD 賞状
最優秀賞 5万円 (1名)
優秀賞 3万円 (1名)
優良賞 2万円 (1名)

RECIPE レシピ
栄誉を考えたピーナッツバターたっぷりの料理