



homemade
cooking

ホームメイドクッキング ニュース



発行日 2025/2/3
※価格は税込

-2025年3月-

3月の単発講座

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

3月中エントリーマニュアル不要

パン



生地作りから始める

ブレッドパーティー
・白玉あんパン
(直径6×高さ3.5cm)
・菜の花
(16×6×高さ4cm)
・桜えびとキャベツ
(直径10.5×3cm)
・ぐるぐるマヨネーズ
(直径7.5×高さ7cm)
・ジャムバターサンド
(13.5×5×高さ4.5cm)

手ごねで作る単発です。一つの生地でいろいろな種類を作ります。
手ごね生地のもっちり食感を味わってください。

ケーキ



苺のロールケーキアラカルト
・プレーン(2枚)
(3.5×8×高さ7cm)
・苺のデコレーション(1枚)
(6×8×高さ8.5cm)
・苺フラワーデコレーション(1枚)
(直径8×高さ5.5cm)
・ピンククリームデコレーション(1枚)
(直径8×高さ7cm)

最初から最後まですべて一人で作り上げるケーキ作り初めての方も
ロールケーキクラブの方も是非、挑戦したい感動のふわふわロールケーキです！

和菓子



さくら小餅
(直径4×3.5cm)
いちごのどら焼き
(8×4.5×高さ3cm)

さくら小餅は桜の葉を抹茶糎でみたまました。どら焼きに
こしあんときゅうひ、いちごとかわいらしく贅沢に仕上げました。

ホーム クッキング



万能調味料
「玉ねぎ麴」プレート
・玉ねぎ麴
・ハンバーグ
・チキン南蛮
・ミネストローネ
・サラダドレッシング
・スクランブルエッグ
・十六雑穀米ご飯

旨味が強く、和洋中なんでも使える万能調味料、玉ねぎ麴！
玉ねぎのみじん切りなしで作るジューシーハンバーグ、
驚くほど柔らかいチキン南蛮など、玉ねぎ麴づくしのプレートです。
玉ねぎ麴のお土産付き！

3月のパーティーメニュー



メニュー

チーズインキャベツメンチ
アスパラポタージュ
苺サラダ
ライ麦のバーンズ
マシュマロチョコムース

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

ヘルシーなキャベツの入ったメンチカツをはさんでバーガーに仕立てます。
アスパラ、いちごなど春の色満載のメニューです。

アドバンス・エキスパート 進級キャンペーン 2-3月

ベーシックで基本をしっかり学んだら
アドバンス・エキスパートへ進級し、
さらに高度な技術やテクニックを学ぼう！
期間中はポイント還元の特典があります！
お得なこの期間にLet's チャレンジ！

期 間 2/1(土)~3/31(月)

対 象 アドバンス エキスパート
アド・エキパッケージ

特典内容 購入額の1~2%の
ポイントバック

homemade
cooking

スタッフ募集



教室スタッフ募集中！
好きなことを仕事にしてみませんか？
アシスタントからスタートして講師の道が開けます。
研修・ワンポイントアドバイスなど
私たちがサポートします。
くわしくはスタッフ募集をご覧ください。

