



homemade

ホームメイドクッキング ニュース

-2025年5月-

発行日 2025/4/3
※価格は税込

4/26
(土)
スタート

5月の単発講座

会員価格

5/31(土)まで
エントリーマニュアル不要

共通チケット1枚
ベーシックパスポート1枚+1,100円

パン



お持ち帰り

リュスティックスタイルブレッド2種
(プレーン8.5×8×高さ5.5cm/
大納言8×9×高さ4.5cm)
ごろごろガパオ
キャバツとセロリのラペ

切りっぱなしの簡単成型のリュスティックスタイルブレッド。プレーンと大納言入りの2種作ります。人気料理ガパオをごろごろと大きな具で仕上げました。肉汁がしみた野菜と共にパンにはさんでもお勧めです。

ケーキ



バナナキャラメルパイ(直径14×高さ7cm)
キャラメルサンデー(試食のみ)

ちょっぴり苦めのナッツ入りキャラメルとバナナの美味しさ、メープル香るクリームをサクサク生地いっぱい詰め込んだパイ菓子です。オリジナルサンデーで作ってたてパーツの美味しさを楽しみましょう！

和菓子



お茶のサブレ(7~8×4~5×厚み0.4cm)
木いちご大福(直径4.5×高さ3cm)

煎茶とプレミアム緑茶の香りで、食感も軽いお茶のサブレと、中あんにも生地にもラズベリージャムの入った、甘酸っぱい木いちご大福です。

ホームクッキング



彩りロール寿司/ライスパーパーチップス/
甘辛揚げ

ライスパーパーを使った彩り豊かなロール寿司は、とっても華やかで楽しくなります。のり風味のチップスはまるで手品のように！甘辛だれの手羽中揚げは子供も大人も大人気!!

5月のパーティーメニュー



野菜たっぷり、ヘルシーでボリューム満点のメニューに仕上げました。シンプルな味付けの鮭を使ったグリルや食べ応え満点のピザなど飽きないおいしさをどうぞ。

メニュー

サラダピザ(直径20cm)
鮭とじゃが芋のグリル
しいたけのセゴビア風
レモン風味のマフィン

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



パン研修 5月からはじまります

2025年パン夏期研修 5/1よりスタートします。
基本に戻って 手作りの楽しさを再発見！
香り高い 古代小麦の全粒粉を使ったスペシャルメニュー登場。



期間

2025年5/1(木)~7/31(木)

対象者

パンコース卒業生

受講料

P :14,960円/キッチン倶楽部 14,268円
PG:13,860円/キッチン倶楽部 13,433円

特典

1級合格者 400ポイントをプレゼント
(バッジ又は合格証をご持参ください)

そば工房VI

お待たせしました！！そば3回講座
そばの香り漂う本格手打ちそばに挑戦してみませんか？

6/1[日]講座Start

5/1[木]からの
“早得”がお得です！

特典

3回講座 そば工房VI キャンペーン

期間 5/1(木)～6/30(月)
※“早得お得”は5/1(木)～5/31(土)

特別価格

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

①早得お得

5/1(木)～5/31(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** 会員様はご入金時に**スマイル2個** 😊😊 押印!
※6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適用無

③割引クーポンプレゼント

2025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!

クーポンは1/1発行のニュース2月号をご確認下さい。

最大
1,300円OFF

*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
*4コース受講...300円OFFクーポン

dancyuコラボ講座
第27弾

四季dancyu春 絶品発酵グルメ ～手づくりコチュジャンで本格韓国料理！～

発酵の旨味たっぷりの手づくりコチュジャンを使って、本場の味を楽しみませんか？
「四季dancyu2024春」の中から、甘麹を使った「手作りコチュジャン」とそれを使った「キムチベース」、
これらの韓国発酵調味料を使った「ヤンニョムチキン」、「春キャベツのキムチ」を作ります。
さらに発酵グルメに相性抜群の「豆もやしの炊き込みご飯」の調理の技(コツ)を伝授します。

期間

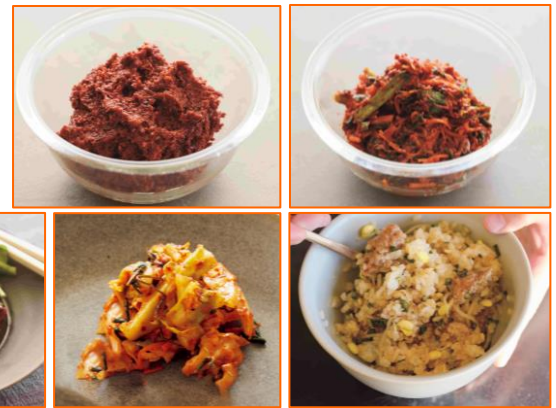
4/1(火)～6/30(月)

受講特典

参加者全員にdancyuムック本
「四季dancyu2024春」
(税込1,200円)1冊付きの
とってもお得な講座です！

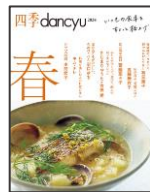
メニュー

- ・手作りコチュジャン
- ・ヤンニョムチキン
- ・キムチベース(漬け床)
- ・春キャベツのキムチ
- ・豆もやしの炊き込みご飯



受講料

一般 8,030円
会員 6,710円
共通チケット1枚+1,320円
ベーシックパスポート1枚+2,420円
※会員様とご一緒のお友だちは6,710円



2025年春 食文化「砂糖」クッキング



誰でも簡単にとっても美味しい焼豚が作れます♪
和風味噌だれにつけた焼き豚は先に砂糖をもみ込むことでよりしっとり柔らかかに...
海老あんが優しく包み込むめらかな口当たりのたまご豆腐、
旨味が凝縮された干し野菜のごま酢和え、
涼やかな翡翠ナスのすまし汁は優しい味わいで心も体も癒されます。
砂糖と和食の関係を再認識しましょう！

メニュー

- ・しっとり甘味噌焼豚丼
- ・たまご豆腐海老あんかけ
- ・干し野菜のごま酢和え
- ・翡翠ナスのすまし汁

期間

5/9(金)～6/20(金)

受講料

一般・会員 :3,300円
キッチン倶楽部:2,970円
※キッチン倶楽部カードを忘れずに！
一般:3,520円

4月の単発講座

ホームクッキング 4/1(火)～5/6(火)まで開催

会員価格

共通チケット1枚+300円 5/6(火)までエントリーマニュアル不要
ベーシックパスポート1枚+1,400円

手作りXO醤
お土産付き



“玉ねぎ麹”に続く
第2弾！

手作りXO醤
XO醤香る焼売
XO醤炒飯
干し貝柱、干しえびを贅沢に使って、旨味がぎゅっと詰まったXO醤を手作りしてみませんか？
ホームメイドクッキングオリジナル、一生もののレシピです！
手作りのXO醤で、いつもの料理もグッとレベルアップ！！

お持ち帰り
お土産付き

2025年4月1日(火)より
講習料の価格改定をいたします。
くわしくはホームページを
ご覧ください。

