

2020年8月3日
株式会社ホームメイドクッキング

ホームメイドクッキングが糖業協会と食育講座を開催 親子で「砂糖」について学べる料理教室を 8月8日(土)より開催いたします

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（東京都中央区、代表取締役社長：小俣 大）は、公益社団法人糖業協会（東京都千代田区、理事長：太田正孝）とのコラボレーションにより、8月8日（土）から9月27日（日）までの期間限定で、「砂糖」について親子で学ぶ食育講座を全国79教室で開催いたします。本講座では沖縄の黒砂糖をテーマに、黒蜜を使ったメニューを作ります。



ホームメイドクッキングでは糖業協会との共催による「砂糖」の講座を2007年より毎年開催しております。砂糖は植物からつくられた天然食品であり、脳と身体の大切なエネルギー源となります。身近な食材である砂糖について学び、実際に料理を作る講座となります。

夏休み中の8月8日（土）に開講する今回の講座は、親子で受講できる料理教室となります。沖縄の黒砂糖について勉強し、黒蜜を使った料理3種を作ります。黒蜜と相性の良いバナナとチョコレートを使い、ぐるぐる混ぜるだけで簡単にできるカップケーキや、黒蜜を使った豚そぼろごはんを作りながら、親子で楽しく「食」について学びます。夏休みの自由研究にもおすすめできる食育講座です。

今後もホームメイドクッキングと糖業協会は、子供たちに食の豊かさや手作りの楽しさを伝え、生きる力を育む運営を心掛けてまいります。

【実施概要】

講座名：親子 食文化共催講座「砂糖」2020

開催期間：2020年8月8日（土）～9月27日（日）

メニュー：黒蜜たっぷりチョコバナナケーキ/黒蜜の豚そぼろごはん/ふわふわ卵白の中華スープ

受講対象：親1名・子1名のペア ※お子様は4歳～小学6年生まで

定員：1クラス6組12名（先着順）

講習時間：約2時間

受講料：1組（大人1名+子供1名） 2,200円

申込方法：WEBもしくはお電話にて、3日前までにご予約ください。

関連URL：https://www.homemade.co.jp/campaign/archives/x_once256.htm

公益社団法人糖業協会

「糖類に関する正しい知識の普及・啓発のための事業及び食の安全を基本とした食育推進事業」、「糖類に関する調査研究活動に対する助成」、「糖類に関する情報の収集・整理、提供事業」等々の事業を行っています。

【会社概要】

会社名 株式会社ホームメイドクッキング

本社所在地 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

役員 代表取締役社長 小俣大

創業 1973年4月

資本金 6億円（資本準備金含む）

事業内容 手作り総合教室「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

URL <https://www.homemade.co.jp/>

オンラインショップ <https://online.homemade.co.jp/>

本件に関するお問い合わせ先

株式会社ホームメイドクッキング 広報担当：大城 佐々木

Mail pr@homemade.co.jp TEL: 03-6849-2812