



homemade
cooking

商品セールのご案内

-2020年9月~10月-

※価格は税込

オリジナル 小麦粉 -強力粉・中力粉・薄力粉- セール 9/1~10/31

安心安全、こだわりの北海道産小麦粉を数種類ブレンドしたHMCオリジナル小麦粉



パン、ケーキ、麺作り、天ぷら、お好み焼き、和菓子…何にでも



■教室販売

490円→**470円/袋**

P ポイント付きません/使えます

■個人直送 (送料無料)

7,350円→**6,615円/cs**

P ポイント付きません/使えません

※10/31ご入金、ご注文書到着分まで
※ご注文受付:2ケース以上から
※ご注文書、ご入金方法等詳しくは教室へお問い合わせ下さい。
※プレミアムゴールド会員さま限定



- ★無添加で体にやさしい安心安全な北海道産小麦粉
- ★甘味・香りともに抜群の良質な小麦粉
- ★教室の美味しさを再現できる
- ★手作りに最適!

オリジナル ピザ&パスタソース セール 9/1~10/31

ピザ、パスタ、煮込みやスープにいろいろ使えて簡単&便利♪おうちのストック必需品!



■教室販売

348円→**320円/個**

P ポイント付きません/使えます

お得な3個セット

1,044円→**815円/セット**

1個271円と
まとめ買いが
とってもお得♡

■個人直送 (送料無料)

13,920円→**9,900円/1梱(40個)**

P ポイント付きません/使えません

※10/31ご入金、ご注文書到着分まで
※ご注文書、ご入金方法等詳しくは教室へお問い合わせ下さい。
※プレミアムゴールド会員さま限定

新鮮な野菜(トマト、玉ねぎ、にんにく)と香辛料を加えてスープストックで、じっくり煮込んで仕上げました。



ホームメイドクッキング おすすめレシピ

パパッとニョッキ

【材料】2人分

オリジナル強力粉	60g
ジャガイモ	200g
塩・こしょう	少々
ピザ&パスタソース	100g



これ使います!

【作り方】

- ①やわらかく茹でつぶしたジャガイモに**強力粉**、塩・こしょうを入れて、しっかりませる。
- ②丸めてつぶし、フォークの背でおす。
- ③沸騰したお湯に入れ、茹でる。
- ④**ピザ&パスタソース**であえて完成! スープやクリームソースでも♡



シーフードピラフ

【材料】2人分

ピザ&パスタソース	1個
米	2カップ
水	230cc
シーフードミックス	100g
玉ねぎ(粗みじん)	100g
マッシュルーム(スライス)	5個
パイオン	1個
バター	20g
こしょう	少々
パセリ	適宜



これ使います!

【作り方】

- ①米は洗って炊飯器に入れ、水、**ピザ&パスタソース**、シーフードミックス、玉ねぎ、マッシュルーム、パイオンを加えて炊く。
- ②炊き上がったら、バター、こしょうを加えて器に盛り、パセリをちらす。



このピラフは作っておくと、とろろん卵のオムレツをのせてオムライスに!冷めたら丸めてパン粉をつけてライスコロッケ!チーズをたっぷりかけてドリアに!

■ご注文はスタッフまでお気軽にお申し付け下さい■