homemade cooking

Press Release

平成30年6月1日
株式会社ホームメイドクッキング

夏の食卓を彩る全9種の料理教室「サマーフェスタ2018」を開催

全国の「ホームメイドクッキング」で すいかパンが自分で作れる料理教室を夏限定で開講

株式会社ホームメイドクッキング（本社：東京都中央区、代表取締役社長：小俣大）は、全国で展開する料理教室「ホームメイドクッキング」で、夏の食卓を爽やかに彩る９種のメニュー講座「サマーフェスタ2018」を夏季限定で開催します。

この度、7月1日（日）から8月31日（金）までの期間限定で、夏にぴったりなパン、ケーキ、和菓子、食事メニューが自分で作れるようになる9種類の特別講座を開催します。話題のすいかパンやトレンドの“ふわとろ”スイーツ、本格スパイシーカレー、手打ちで作る中華麺などバリエーション豊かなクラスを開きます。会員様はもちろん、一般の方も受講可能です。
今後も「ホームメイドクッキング」では、食の安全と健康を提供する料理教室運営をして参ります。

切るとびっくり！まるでスイカ　　メニュー：すいかパン 半熟卵のカレーパン
ほんのりと感じるレッドラズベリージャムの甘味とすいかの種に見立てたカレンズの甘酸っぱさがマッチしたすいかパン。皮の部分は抹茶で緑色にし、着色料を使用しないレシピを開発。ご自宅で作れるようパンの成型の仕方も工夫しています。半熟卵がまるごと入った揚げずに出来るカレーパンも一緒に作ります。

サマーフェスタ2018
開講メニュー：すいかパン/マンゴーのカンパーニュ/メープル香るプリンシュー/フワとろクリームシフォンケーキ/夏空（寒天）/マンゴー羊羹/バターチキンカレー/枝豆とコーンの塩バターブレッド（天然酵母パン）/冷やしつけ麺など
開催期間：7月1日（日）～8月31日（金）
会場：全国の「ホームメイドクッキング」
受講料：会員　チケット1枚～　　/　一般の方　パンクラス6,480円、その他クラス6,804円（税込）
所要時間：約2時間
申込方法：WEB、もしくはお電話で3日前までにご予約ください。

【その他クラスのご案内】

マンゴーのカンパーニュ＆パンツェロッティ
ドライマンゴーをたっぷり練りこんだ全粒粉カンパーニュ。生地に米油を練りこんで軽い仕上がりに。フィリングを包んで揚げるイタリアのピザも作ります。

メープル香るプリンシュー＆プリン・ア・ラ・モード
シュー生地にカスタードプリンとコーヒーゼリーを重ねたプリンシューとプリン・ア・ラ・モードを作ります。2つの印象の違いを楽しめます。

フワとろクリームシフォン2種＆スイカの爽やかゼリー
プロセスチーズとヨーグルトを使ったシフォン生地にフワフワのチーズクリームを絞ったシフォンケーキ。スイカジュレとパンナコッタも作ります。

夏空＆甘酒まんじゅう＆冷やし甘酒
夏の青空に入道雲が浮かんでいる様を道明寺羹とサイダーの寒天で仕上げます。夏らしいひょうたん型の焼まんじゅうと夏の疲れを癒す甘酒もご一緒に。

マンゴー羊羹＆こーひぃ大福
マンゴーピューレと白あんの柔らかいくちどけの水羊羹。杏仁味のミルク寒天を重ねた冷菓です。たっぷりの生クリームとコーヒー餡が入った大福も作ります。

バターチキンカレー＆ヤムウンセン＆バナナアイス
具材を米油とバターで炒め風味やコクを引き出した夏カレー。ココナッツミルクとスパイスで深みのある味に。ヤムウンセンとバナナアイスがよく合います。

枝豆とコーンの塩バターブレッド＆キャラメルソースのクリームパン
夏ならではの枝豆とコーンがたっぷり。チーズも加えてコクをプラス。人気の塩バター風味のパンです。キャラメルソースのクリームパンも作ります。

豪華2種だれの冷やしつけ麺＆チャイニーズティーのフルーツポンチ＆生春巻きサラダ
手打ち麺によく絡むごまみそだれとさっぱりとした醤油だれを作ります。２つのタレの味わいを楽しめます。生春巻きとフルーツポンチも作ります。

【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

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：廣瀬・大城
mailto:pr@homemade.co.jp
TEL:03-3537-0803 （マーケティンググループ）