

“おうちでクリスマスパーティ派”におすすめのレッスン 季節限定講座“クリスマスフェスティバル” 12 月 5 日(土)～12 月 20 日(日)開催

株式会社サンリッチ(本社:東京都中央区、代表取締役社長:灘吉利晃)では、全国 120 教室を展開する 手づくり総合教室「ホームメイド協会」を運営しております。この度、当協会ではクリスマスやお正月に合わせたメニューを学ぶ、「クリスマスフェスティバル」(全 18 コース)を開催いたします。

「クリスマスフェスティバル」は毎年人気の企画で、手作りの華やかなクリスマスやお正月を演出するための特別メニューを受講できるレッスンです。パン、天然酵母パン、ケーキ、シュガークラフト、和菓子、工芸パン、クッキング(おせち、洋風パーティー料理、中華風パーティー料理)、フラワーデザイン、カービング、マジパン細工と多彩なメニューを取りそろえ、幅広い年代の方に受講いただいております。

当協会ではこれを機に、少しでも多くの方々に手づくりの楽しさを体感いただき、普段の食生活やライフスタイルを見直すきっかけになればと考えています。

◆ クリスマスフェスティバル 注目のコース&メニューの一例

「パン」…ドレスデン・シュトーレンとアマンド・プチ

ドイツ、ドレスデンから持ち帰った本格派シュトーレンと、オレンジとマロンの風味豊かなアマンド・プチを作ります。シュトーレンは素敵な箱に入れてお持ち帰りいただけます。



「ケーキ」…ビジュ・ノエル

クリームチーズとさわやかなフランボワーズのムース入りのケーキに、メレンゲ菓子を飾ります。

クリスマスの食卓を彩る可愛いケーキです。



「和菓子」…干支菓子「虎・とら」、お題菓子「御来光」、「変り花びら」

ゴマ風味の皮にとら豆、栗、こしあんの入った「虎・とら」、黄味あん和黑糖羊かんの味が絶妙な「御来光」、ういろ生地でごぼう入りあんを包み、羊かんで梅の花を描いた「変り花びら」と、おめでたい和菓子です。



「クッキング」…中華パーティー料理

薄焼き卵の五目巻き、トンポーロー、マントウ、鯛と彩り野菜の海老風味ソース、紅白あんかけ焼飯、豆腐花など本格的な中華料理を学びます。



「天然酵母パン」…パネトーネ、カッペルサンテ

イタリアの『コモ湖』周辺で採取された種を使った本格的パネトーネと、貝の形をしたイタリアのおしゃれなパンを焼き上げます。カッペルサンテはチーズとサーモンをサンドしてパーティーにどうぞ。パネトーネは試食分とは別にクリスマスらしいボックスに入れてお持ち帰りいただけます。



「工芸パン」…こもれびツリー、プチクッキー

クリスマスにちなんだ小物でツリーを飾り、穴からロウソクの光が見えるロマンチックなパン「こもれびツリー」と、全粒粉入りの美味しい簡単クッキーを作ります。



「シュガークラフト」…ファンタジークリスマス、UMEフロマージュ

素敵に星を飾ったカップケーキに囲まれたクリスマスツリーと、梅とチーズのケーキ。

一見ミスマッチのようですが、口の中で広がる美味しさは格別です。



◆ クリスマスフェスティバル 概要

期間	2009 年 12 月 5 日(土)～12 月 20 日(日)
時間	朝・・・10:00～12:30／昼・・・13:30～16:00／夜・・・18:30～21:00 ※一部、開催時間の異なる教室があります ※講習時間は約 2 時間 30 分です
開催場所	全国のホームメイド協会各教室にて
開催コース	全 18 コース(メニュー詳細については、次ページ一覧表をご参照下さい) パン(3 コース)、ケーキ(3 コース)、天然酵母パン(2 コース)、クッキング(おせち、洋風パーティー料理、中華パーティー料理の 3 コース)、和菓子(1 コース)、カービング(1 コース)、シュガークラフト(1 コース)、フラワーデザイン(1 コース)、マジパン(1 コース)、工芸パン(1 コース)、番外編(お菓子作り・1 コース)
参加費	パン、天然酵母パン、和菓子、カービング、 シュガークラフト、マジパン、工芸パン、番外編 一般 5,200 円 (※材料費込み) ケーキ、クッキング、フラワーデザイン 一般 5,700 円 (※材料費込み)
申込み・問合せ	●ホームページ: http://www.homemade.co.jp/ ●お申し込み、お問い合わせはご希望の教室までお願いいたします。 ●その他のお問い合わせはホームメイド協会までお願いいたします。 (株式会社サンリッチ本社) TEL:03-3276-1888
申込み締切	各クラスとも定員になり次第、締め切らせていただきます。



◆ クリスマスフェスティバル 講座一覧

講座名		メニュー名
パン	①	ドレスデン・シュトーレン、アマンド・プチ
	②	クグロフ、プレゼントシューズ
	③	スイーツリース、スターボール
天然酵母	①	パネトーネ、カッペルサンテ
	②	マロンツイスト、プチハウス
ケーキ	①	ショコラータ
	②	ビジュ・ノエル
	③	ムース・オ・ポンム
和菓子		干支菓子「虎・とら」、お題菓子「御来光」、「変り花びら」
クッキング	①	おせち料理(伊達巻き、日の出いか、豚肉のフルーツ巻き、ぶりの風味焼き、えびの姿焼き、煮物(5種)、梅花なます、そうめん舟、花かご、むらくも羊かん)
	②	洋風パーティー料理(季節野菜のクリスマススープ、ブルスケッタツリー、サーモンの重ね焼きヴェルモットソース風、やわらかローストビーフ、スイートポテトのオレンジーナ)
	③	中華パーティー料理(薄焼き卵の五目巻き、トンポーロー、マントウ、鯛と彩り野菜の海老風味ソース、紅白あんかけ焼飯、豆腐花)
シュガー		ファンタジークリスマス、UME フロマージュ
フラワー		Holy Night(聖なる夜)
エ芸パン		こもれびツリー、プチクッキー
カービング		クリスマスブーツ
マジパン		ソリに乗ったサンタさん、りんごとチェリーのケーキ
番外編		カステラ、抹茶のムース

◆ ホームメイド協会について

～毎年約2万人生徒が増加中 受講者延べ人数は70万人超～

ホームメイド協会は、全国に120箇所の教室を展開している手づくり総合教室です。1973年に、現在代表取締役社長の灘吉利晃により創立。パン教室からスタートし、独自のパン製法を開発、多数の特許を保有しています。また近年は、天然酵母の研究、天然酵母パンの開発にも力をいれています。

運営しているコースは全13コースあり、基礎から応用まで無理なく学べる「ステップアップ方式」を採用しています。また、マイスターを取得すると自宅で教室を開ける「免許状コース」の設置や、マジパン細工など珍しい分野を学べる「認定証コース」も用意し、さまざまな方のニーズに対応しています。現在、コース受講者数は約3万人で、毎年新しく約2万人の方に受講いただいております、延べ人数では70万人を超えています。

「クリスマスフェスティバル」についてのお問合せ先

ホームメイド協会 教務部 TEL:03-3276-1888 受付時間 月～金 9:00～17:00