

## “おうちでクリスマスパーティ派”におすすめのレッスン 冬季限定特別講座“クリスマスフェスティバル” 12月4日(土)～12月19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 119 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べる、冬季限定特別講座「クリスマスフェスティバル」(全 20 講座)を開催いたします。

「クリスマスフェスティバル」は、ホームメイド協会の講座の中でも特に人気の高い企画講座となっています。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、マジパンと、多彩なコースを取り揃え、幅広い年代の方に受講いただいております。今回は、新しく明治製菓協賛のもと、親子でケーキ作りが体験できるコースもご用意いたしました。

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していただき、普段の食生活やライフスタイルに役立てていただきたいと考えております。

### ◆ クリスマスフェスティバル おすすめ講座&メニューの一例

#### 「パン」…①プラリネノア、②アップルシュトゥルーデル

①リッチな生地にプラリネクリームを巻き、マカロン生地を絞りました。

日持ちするのでプレゼントにおすすめです。

②サクリとした生地で、たっぷりのりんごとレーズンが入ったフィリングを包みました。程良い甘さのウィーンの伝統菓子です。



#### 「天然酵母パン」…①ショコラパトン、②ショコラオレンジ

①フルーツたっぷりのココア味パトン。プレゼントにも最適です。

②フィリングにアーモンドクリームとオレンジ、ショコラクリスティアンをのせたオレンジ風味のクロワッサンです。



#### 「ケーキ」…クリスマスキャロル

ふわふわのジェノワーズに美味しいクリームと苺をサンドして、可愛いシャンピニオンを飾り仕立てます。



#### 「和菓子」…①干支菓子 卯、②お題菓子 老松、③玉手箱

①ふわふわの生地で甘酸っぱいあんを巻いた可愛いうさぎ。

焼き印で顔をつけます。

②ねりきりと羊かんで松の風情を表しました。

③あんとドライフルーツがマッチしたキャラメル味の焼き菓子です。



### 「クッキング」…洋風パーティー料理

チキンハムのマスタードソース、サーモンのクリスマス仕立て、シリアル入りドレッシングサラダ、キャロットスープスフレ添え、チェリートマトのティラミス



### 「工芸パン」…①天使のうたごえ、②スノーボール

- ①星空から天使の歌声が聞こえてきそうな作品です。  
パーティー会場に飾っても様になります。
- ②お口の中ですとろけてしまうクッキーです。



### 「シュガークラフト」①クイリングBOX、②キャラメルバナナケーキ

- ①クリスマスカラーのキラキラBOXに、くるくる巻いたツリーやポインセチアを飾ります。
- ②キャラメル風味のバナナのパウンドケーキです。



### 「親子教室ケーキ」※明治製菓協賛講座

#### ①くまちゃんサンタ、②チョコパフェ

- ①スポンジとクリーム、ダブルチョコレート味の可愛い“くまちゃんサンタ”を作ります。
- ②スポンジ、アイス、チョコクリームにチョコレートソースをかけた甘〜いチョコパフェです。



### ◆ クリスマスフェスティバル 概要

期間	2010年12月4日(土)～12月19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
開催講座	全20講座 パン(4講座)、天然酵母パン(2講座)、ケーキ(3講座)、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講座)、和菓子(1講座)、カービング(1講座)、シュガークラフト(1講座)、フラワーデザイン(1講座)、マジパン(1講座)、工芸パン(1講座)、番外編ケーキ(カステラ・1講座)、親子教室ケーキ(1講座)
講習料金 (消費税込み)	◆パン、天然酵母パン、ケーキ、和菓子、カービング、シュガークラフト、マジパン、工芸パン、 一般 5,200円 / 生徒 4,600円 / 卒業生 4,000円 (キッチン倶楽部はそれぞれから300円割引 / お友達ご優待券 4,600円) ◆ホームクッキング、フラワーデザイン 一般 5,700円 / 生徒 5,200円 / 卒業生 4,600円 (キッチン倶楽部はそれぞれから300円割引 / お友達ご優待券 5,200円)

	<p>◆親子教室ケーキ  一般 3,900 円（大人 1 名追加 2,600 円・子供 1 名追加 1,300 円）  ／生徒・卒業生 3,600 円（大人 1 名追加 2,400 円・子供 1 名追加 1,200 円）</p>
ハッピープレゼント	各講座ごとに、ホームメイド協会から一足早いクリスマスプレゼント。
頑張り賞	<p>多くの講座を受講いただいた会員様、卒業生の方対象にポイントを進呈致します。</p> <p>◆3 科目以上受講された会員様</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・3 科目受講者…ポイント引換券 3 枚</li> <li>・4 科目受講者…ポイント引換券 4 枚</li> </ul> <p>(1 科目増えるごとに 1 枚プラス)</p> <p>◆5 科目以上受講された卒業生</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・5 科目受講者…ポイント引換券 3 枚</li> <li>・6 科目受講者…ポイント引換券 4 枚</li> </ul> <p>(1 科目増えるごとに 1 枚プラス)</p>
申込み・問合せ	<p>●ホームページ:<a href="http://www.homemade.co.jp/">http://www.homemade.co.jp/</a></p> <p>●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。</p> 
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(全 20 講座)

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	クリスト・シュトーレン、バイリツシュ・ヌス・シュトーレン
	④	プラリネノア、アップルシュトウルーデル
天然酵母	①	パネトーネ、カッペルサンテ
	②	ショコラパトン、ショコラオランジェ
ケーキ	①	クリスマスキャロル
	②	聖夜
	③	ショコラ・デ・リース、スターゼリー
和菓子		干支菓子 卯、お題菓子 老松、玉手箱
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(チキンハムのマスタードソース、サーモンのクリスマス仕立て、シリアル入りドレッシングサラダ、キャロットスープフレ添え、チェリートマトのティラミス)
	③	中華パーティー料理(鶏のジャスミンティー煮、えびと春雨のにんにく蒸し、黒酢風味の酢豚、道明寺のやわらか仕立てかにあんかけ、中華粥、中華クッキー)
シュガー		クイリングBOX、キャラメルバナナケーキ
フラワー		初茜
工芸パン		天使のうたごえ、スノーボール

カービング		華の精
マジパン		星降る森のクリスマス
番外編		カステラ、抹茶のムース
親子ケーキ		くまちゃんサンタ、チョコパフェ ※明治製菓協賛講座

#### ◆ 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119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。

「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 TEL:03-3276-1888 受付時間 月～金 9:00～17:00