

令和元年11月6日
株式会社ホームメイドクッキング

令和最初のクリスマスは本格料理でパーティーしよう！
「ホームメイドクッキング」で、ケーキもディナーもおせちも
習える特別講座を11月より開講します

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79か所で展開する料理教室「ホームメイドクッキング」にて、11月1日（金）から12月30日（日）までの期間限定で、クリスマスケーキやローストチキンなどのクリスマスパーティーにぴったりなメニューを手作りにできるレッスンを開講いたします。



冬季限定「クリスマスフェスティバル2019」では、11月と12月を、プレクリスマス、クリスマス、スペシャルレッスンの3つの期間に分け、クリスマスをテーマにしたメニューを手作りにできるイベント講座を開催します。

11月からのプレクリスマスレッスンでは、ドイツのお菓子シュトーレンや、日持ちするケーキやパンを作りご自宅で少しずつ食べながら気分を盛り上げられます。

12月からのクリスマスレッスンでは、ケーキやパン作りに加えて、シュガークラフトやフラワーデザインコースも開講。手作りのクラフトやフラワーアレンジメントがパーティーを華やかに彩ってくれます。

そして、今年で6回目を迎える12月末に開催する人気講座のスペシャルレッスンでは、ローストチキンやショートケーキはもちろん、新年のご挨拶に喜ばれる和菓子や伊達巻きや黒豆など10種類のおせち料理を、ご自身のお重に入れて持ち帰ることもできます。

全てのメニューは会員様はもちろん、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。

【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/

【プレクリスマスメニュー】



パン

スペシャルなシュトーレン

生地にこだわった正統派シュトーレン。洋酒に漬けたドライフルーツやナッツがたっぷり。日を増すごとに味わいが深まります。



ケーキ

聖夜のショコラ

アダムとイヴが食べたといわれる知識の実、リンゴがたっぷりに入ったチョコレート生地。日持ちするので、Xmasを待ちながら少しずつどうぞ。



パン

ピンクのリース

ピンクの生地にナッツやドライフルーツ、シュガーをたっぷり飾った可愛くておいしいリースのパン♪

【クリスマスメニュー】



ケーキ

ブッシュ・オ・マロンショコラ

キリスト誕生を祝い、夜通し暖炉に“薪”（ブッシュ）をくべたことが由来。ヨーロッパ伝統のXmasケーキを栗やナッツでゴージャスに☆



シュガークラフト

星に願いを

アイシングのツリー、フラワーペーストのポインセチアを作ります。熟成させると美味しいアイルランドのお菓子とご一緒に。



クッキング

北欧のクリスマス

豚肉やサーモン、冬野菜を使い、寒い冬に心も体も温まる優しいディナーでおもてなし。調理は簡単で豪華に演出できる洋食メニューです。

【スペシャルレッスンメニュー】



ケーキ

スペシャルショート

チョコレートとココアを使ったしっとりジェノワーズに苺のホワイトチョコクリームをサンド。真っ白なクリームをたっぷり絞ってあなただけのクリスマスケーキに！



クッキング

中華チキンロースト

焼き豚・筍・干しえびなど5つの具材とごま油香るごはんがぎっしり入ったチキンはツヤツヤな焼き色。チキンを焼いている間にサッと作れる春巻きも作ります。



クッキング

おせち料理

伊達巻き/えびの殻焼き/黒豆しょうが風味/数の子土佐煮/田作りローストピーナッツ風味/鮭のゆう庵焼き/鶏肉の松笠焼き/しっとり栗きんとん/炒めなます/五彩煮しめ。その他、飾り寿司も。

上記でご紹介しているメニューはレッスンの一部です。詳細はこちらからご覧ください。

<https://www.homemade.co.jp/campaign/christmas/>

【実施概要】

クリスマスフェスティバル2019 プレクリスマス

開講メニュー：【パン】スペシャルなシュトーレン2019/ハリネズミくん 【ケーキ】聖夜のショコラ
【パン】ピンクのリース/クリスマスツリー/ピンクのプチバゲット
【フラワーアレンジメント】メリーヒュッゲクリスマス

開催期間：11月1日（金）～12月8日（日）

会場：全国の「ホームメイドクッキング」※一部教室を除く。

受講料：一般の方 7,920円～8,140円（税込）

所要時間：約2時間30分

クリスマスフェスティバル2019 クリスマス

開講メニュー：【ケーキ】ノエル・ルージュ/グラスケーキ 【ケーキ】ブッシュ・オ・マロンショコラ、
【マジパン細工】サンタさんのトレーニング 【パン】パネトーネ・ナターレ/切り株デニッシュ
【工芸パン】デコレーションブレッド/グリッシーニ/リース
【天然酵母パン】ルイボスパウダーのクリスマスブレッド/ライ麦のノエルサンド
【パン】ドレスデン・シュトーレン/アモンド・プチ
【パン】クグロフ/プレゼントシューズ 【パン】パネトーネ/パネトンチーノ/クリスマスツリー
【ケーキ】カステラ/抹茶のムース 【和菓子】五望/干支菓子“子”/おみくじクッキー
【クッキング】北欧のクリスマス：豚肉とフルーツのポットロースト/サーモンのパイ包み焼き/
りんごとビーツのスープ/冬のサラダ/ピラフボウル/フルーツのクラフティー
【クッキング】中華パーティー：前菜3種（えびのケチャップ風味・アスパラガスの和え物・卵
の紅茶煮）/牛肉の香味蒸し/白身魚のピリ辛煮込み・中華めん添え/大根と揚げ鶏のスープ/八宝飯
【シュガークラフト】星に願いを/ゼラチンバブルのオーナメント
【フラワーアレンジメント】根引き松 【カービング】ハミングツリー

開催期間：12月1日（日）～12月30日（月）

会場：全国の「ホームメイドクッキング」※一部教室を除く。

受講料：一般の方 7,920円～8,140円（税込）

所要時間：約2時間30分

クリスマスフェスティバル2019 スペシャルレッスン

開講メニュー：【ケーキ】スペシャルショート 【ケーキ】ガレットデロワ/パイ菓子2種
【クッキング】中華チキンロースト/スティック・ガバオ/バナナ餅
【パン】たっぷりチーズの耳までピザ/やわらかアップルローストポーク/スパイシーナッツ
【クッキング】おせち料理/飾り寿司/伊達巻き 【和菓子】紅白カステラ/上生菓子2種(こぼし・雪椿)

開催期間：12月14日（土）～12月30日（月）

会場：全国の「ホームメイドクッキング」※一部教室を除く。

受講料：一般の方 7,920円～10,120円（税込）

所要時間：約2時間30分

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。

関連URL：<https://www.homemade.co.jp/campaign/christmas/index.htm#navi>

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
Mail pr@homemade.co.jp TEL: 044-819-8157