

年越しそばや自家製味噌も！今年は手づくりにチャレンジしよう 料理教室「ホームメイドクッキング」にて 年末年始の準備にぴったりな期間限定講座を開催します

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、年末年始の準備にぴったりな手打ちそば、おせち料理、味噌講座をそれぞれ期間限定で開講します。



「ホームメイドクッキング」では、季節のイベントに合わせた講座を開講し、多くの受講生より高い評価を頂いております。今回は年末年始に向けて、パスタマシーンを使った簡単手作りそば講座、ご自分のお重につめてもって帰ることができるおせち料理講座、手づくり味噌の講座をご用意しております。会員の方だけではなく、一般の方も受講可能です。

手づくりそば講座では、オリジナルのそば粉を使用することで、失敗が少なく出来上がりのきれいなそばを楽しんでいただけます。簡単そば打ち以外にも、鶏ロール2種、茶せんなすの揚げ煮、黒蜜きな粉のそば団子を作ります。打ち立て茹で立ては格別の美味しさで、今年の年越しそばにもおすすめです。

お正月に欠かせないおせち料理講座では、伊達巻き、しっとり栗きんとん、鶏肉の松笠焼きなど計10品の豪華なおせち料理の詰め合わせの作り方が習えます。基本のおせちから本格的なおせちまでをご自分のお重に詰めてお持ち帰りできます。見た目も鮮やかな飾り寿司のお土産付きです。

また、近年ブームになりつつある手作り味噌講座では、厳選した大豆と塩、米麹を使い、一から作る無添加味噌のデモンストレーションと、3種のかわいい味噌玉、肉味噌アレンジ料理（肉味噌おにぎり、ふろふき大根、サラダ回鍋肉味）を作ります。今は買うのが一般的になった味噌ですが、作り方はとてもシンプルで、ご家庭でも失敗なく作れるポイントを学べます。無添加手作り味噌を作る楽しさ、味噌の熟成を待つ楽しみ、ご自分で手作りした味噌を食べた時の感動を味わっていただけます。

今後も「ホームメイドクッキング」では、季節のイベントを取り入れた手作り料理教室の運営をして参ります。

【実施概要】

○そば講座

開催期間：11月1日（金）～12月31日（火）

講座内容：簡単そば打ち/鶏ロール2種/茶せんなすの揚げ煮/黒蜜きな粉のそば団子

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：7,150円

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。

関連URL：https://www.homemade.co.jp/campaign/archives/x_once234.htm

○おせち料理講座

開催期間：12月14日（土）～12月30日（月）

講座内容：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

※伊達巻き1本（お重に詰めたもの含む）、飾り寿司のお土産付き

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：10,120円 ※お持ち帰り用のお重(20cm×20cm程度)などをご持参ください。

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/course.htm?course_no=9055

○味噌講座

開催期間：2019年12月1日（日）～2020年3月31日（火）

講座内容：手作り味噌・味噌だま3種・肉味噌アレンジ3品・（肉味噌おにぎり・ふろふき大根・
サラダ回鍋肉味）

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：8,250円

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。

関連URL：https://www.homemade.co.jp/campaign/archives/x_once237.htm

【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/

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: 044-819-8157