

2024年6月19日  
株式会社ホームメイドクッキング

## ホームメイドクッキングが糖業協会と食育講座を開催 親子で「砂糖」について学べる料理教室を 7月19日(金)より期間限定で開催

全国で料理教室を展開する株式会社ホームメイドクッキング(東京都大田区、代表取締役社長:小俣 大)は、公益社団法人糖業協会(東京都千代田区、理事長:相原 英樹)とのコラボレーションにより、7月19日(金)から8月31日(土)までの期間限定で「砂糖」について親子で学ぶ食育講座を全国56教室で開催いたします。今回はデコレーション寿司を作ります。



ホームメイドクッキングでは糖業協会との共催による「砂糖」の講座を2007年より毎年開催しております。砂糖は植物から作られた天然食品であり、脳と身体の大切なエネルギー源となります。身近な食材である砂糖について学び、実際に料理を作る講座です。

夏休み中の7月19日(金)に開講する今回の講座は、砂糖の働きを学びながらデコレーション寿司を作ります。寒天の固まり方に砂糖がどのように影響するか?砂糖有り無しで比べてみたり、親子で楽しく「食」について学び、夏休みの自由研究におすすめできる食育講座です。

今後もホームメイドクッキングと糖業協会は、子供たちに食の豊かさや手作りの楽しさを伝え、生きる力を育む運営を心掛けてまいります。

## 【実施概要】

講座名 : 親子 食文化共催講座「砂糖」2024  
開催期間 : 2024年7月19日(金)～8月31日(土)  
メニュー : デコレーション寿司・フルーツ宝石寒天  
受講対象 : 親1名・子1名のペア ※お子様は4歳～小学6年生まで  
定員 : 教室により収容人数が異なります(先着順)  
講習時間 : 約2時間  
受講料 : 1組(大人1名+子供1名) 3,300円  
申込方法 : WEBもしくはお電話にて、3日前までにご予約ください。  
関連URL : [https://www.homemade.co.jp/campaign/archives/x\\_once380.htm](https://www.homemade.co.jp/campaign/archives/x_once380.htm)

## 【公益社団法人糖業協会】

「糖類に関する正しい知識の普及・啓発のための事業及び食の安全を基本とした食育推進事業」、  
「糖類に関する調査研究活動に対する助成」、「糖類に関する情報の収集・整理、提供事業」等  
々の事業を行っています。

## 【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	東京都大田区平和島6-1-1 東京流通センター センタービル5F
役員	代表取締役社長 小俣大
創業	1973年4月
資本金	7億円(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	<a href="https://www.homemade.co.jp/">https://www.homemade.co.jp/</a>
オンラインショップ	<a href="https://online.homemade.co.jp/">https://online.homemade.co.jp/</a>

## 【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 営業部:hmc-sales@homemade.co.jp