

～ ヘルシーで美味しい人気の”和菓子“を手作りで～

貝印が おうちで手軽につくれる和菓子教室を好評開催中

2015042304

本 社：千代田区岩本町 3-9-5

資本金：4 億 5000 万円

社 長：遠藤 宏治



貝印株式会社（以下、貝印）は、ヘルシー志向で人気が高まっている和菓子を、自宅で簡単に作る事ができる『「和スイーツ」シリーズ』を2015年3月に発売いたしました。さらに4月より、これらの道具を使ってご家庭でも手軽につくれる和菓子教室「手作り和のおやつ～和菓子イベント」開催しております。

貝印では「おいしい料理は確かな道具選びから」をテーマに、道具の使い方を紹介するデモンストラーションや、食と料理の専門家を招いたイベント開催を本社1Fの Kai House (*) にて行っております。和菓子教室の開催は、これまでご参加者の多くの方から実施のご要望をいただいております。4月15日に第一回目「手作り和のおやつ～和菓子イベント」開催の運びとなりました。当日は和菓子教室「ももとせ」を主宰している安田由佳子さんを講師にお迎えし、桜餅、練り切り、押し出し羊羹を作りました。ご参加頂いた皆様からは「思ったより簡単でおいしくできました。」「以前より和菓子をつくってみたかった」「餡や生地の感触が楽しい」など満足の声を多くいただき好評を得ております。

今後も季節をテーマにした和菓子作り教室を、7月、10月、2016年1月の3回開催する予定です。夏は、涼しさを誘う「練り切り ひまわり&金魚鉢」「ところてん」、秋には、季節の食材を使った「蒸し羊羹」、「半錦玉の梅、富士山、渦巻」「きんとん」冬には、「いちご大福」「練り切り 寒椿」「桃山」などを予定しており、はじめての方でも作りやすいレシピをご紹介しますと同時に、作って食べて和めるほっこりした時間をお過ごしいただけます。

*Kai House は、さわやかで味わいのあるキッチンライフを体験していただける空間を目指しており、貝印が運営する食と料理のコミュニケーションスペースです。

貝印「手作り和のおやつ～和菓子イベント」 概要

開催概要

夏：7月8日（水）

- ・練り切り ひまわり
- ・金魚鉢
- ・ところてん

秋：10月7日（水）

- ・栗蒸し羊羹
- ・シリコン型で半錦玉の梅・富士山・渦巻
- ・きんとん

冬：1月20日（水）

- ・いちご大福
- ・練り切り 寒椿
- ・シリコン型で桃山

定員：16名

参加費：3000円（実習あり、ご試食あり）

講師：安田由佳子さん

*レシピは変わる可能性もございます

場所：貝印株式会社 1F Kai House（東京都千代田区岩本町 3-9-5）

お申込み：公式HP（<http://www.kai-group.com/clubkai/event/>）

（7月8日開催のお申し込みは6月上旬から受付を予定しています）

Kai House SELECT から、ヘルシーな和菓子を、おうちで簡単に作れる

「和スイーツ」シリーズ 好評発売中！

“和スイーツのレシピブック付”で2015年3月25日（水）より順次販売開始『「和スイーツ」シリーズ』全13種和スイーツ作りには欠かせない手軽な道具など人気の和スイーツを作る基本アイテムをそろえました。また、レシピブックもセットになっており、使用する道具にあわせた作り方と材料が記載されているため手軽に和スイーツづくりにチャレンジしていただく事ができます。詳しくは下記 URL をご参照ください

<http://www.kai-group.com/store/products/list/795>

<リリースに関するお問い合わせ先>

貝印 PR事務局（株式会社サニーサイドアップ内） 担当：西林／中川／武内／三沢

TEL：03-6894-3200 / FAX：03-5413-3050 / MAIL：kai-group@ssu.co.jp