



# ホームメイドクッキング ニュース

homemade  
cooking

—2024年5月—

発行日 2024/4/1  
※価格は税込

4/27  
(土)  
スタート

## ゴールデンウィーク特別企画

### 10日間限定 4/27(土)~5/6(月・振休)

### お持ち帰り単発講座

期間

会員価格

4/27~5/6まで  
エントリーマニアル不要♪

4/27(土)~5/6(月・振休) 共通チケット1枚  
ベーシックパスポート1枚+1,100円

「持って帰って楽チン♪に美味しく楽しめる人気の「ラク・ラク講座」

全メニューお持ち帰り

パン



- ライ麦バゲット2種  
(大: 8×22×高さ4.5cm  
小: 6×23×高さ4.5cm)
- トマトファルシ  
(直径7×高さ6cm)
- フリッタータ  
(直径12×高さ2cm)

あこがれのバゲットに挑戦! バジルバターのパゲットはやめられないおいしさ。お肉がぎっしりつまった丸ごとトマトのファルシ。くずしてリゾット風にも。きのこ、ベーコン、たっぷりチーズのフリッタータと共に。

ホーム  
クッキング



- 春餅
- 鶏照り焼き北京ダック風
- ピリ辛ポーク
- えび黄金揚げ

春のお祝いには欠かせない春餅。とっておきの具材を包んで召し上がれ! パリパリ衣がたまらない黄金揚げは、美味しくって、楽しくって、ついつい手が伸びちゃいます!

キッチン倶楽部

トリプルスマイルday 😊

期間

4/27(土)~5/6(月・振休)

チケット制講座(ベーシック・単発等)を受講するたび、



## 3スマイル プレゼント

4/27  
(土)  
スタート

## 5月の単発講座

期間

4/27(土)~5/31(金) 共通チケット1枚  
ベーシックパスポート1枚+1,100円

会員価格

4/27~5月末まで  
エントリーマニアル不要♪

### 5月の単発 増量メニュー

パン



ミルフィーユキューブ  
(増量時: 10×10×高さ10cmが1個/通常時: 6×6×高さ6cmが3個)  
ごろごろウインナーの渦巻きパン  
(直径17×高さ2.5cm)



期間中は  
ミルフィーユキューブが  
通常時は6×6×高さ6cmのところ  
**10×10×高さ10cmの  
食パン角型ストレート1個に  
サイズアップ!**

ミルフィーユのように折り重なった生地を一枚ずつはがしてみたくなる、話題のキューブパン。マスタード&チーズがアクセントのごろごろウインナーパンをほおばれば、満足すること間違いなし!



ケーキ



モザイク柄の  
抹茶シャルロット  
(直径15×高さ4cm)

新緑からこぼれる光のようなキラキラゼリーを流し、表情豊かな抹茶色のモザイク柄ゼリーでおしゃれ感いっぱいのお爽やかな冷菓。

和菓子



爽風(そよかぜ)  
(16.5×5.5×高さ5cm)  
藤棚  
(4×4.5×高さ3cm)

オレンジ風味のしっとりした和パウンドの味をぜひ味わってください。きれいな藤色と寒天にちりばめた道明寺が白い藤を思わせる“可憐”な上生菓子。

4/27  
(土)  
スタート

## 5月のパーティーメニュー



### ウーロン茶を使ったさっぱり中華パーティーメニュー

圧力鍋を使ってウーロン茶で煮た手羽先はとってもやわらか。八角の香りが食欲をそそります。赤白黄の彩りよい野菜の甘酢漬け。トマトザーサイはごま油とザーサイの塩気がいいお味に。ごまが香ばしいちぎりパンはねぎがたっぷり。白玉もウーロン茶でさっぱりデザートに。

#### メニュー

鶏手羽先のウーロン煮  
彩り野菜の甘酢漬け  
トマトザーサイ  
ねぎたっぷりちぎりパン  
ウーロン白玉

#### 期間

4/27 (土)~5/31 (金)

#### 会員価格

共通チケット1枚  
ベーシックパスポート1枚+1,100円



5/1  
(水)  
スタート

## パン研修 5月からはじまります

基本を大切に 美味しいパン作りを楽しもう!

研修受講特典のスペシャルメニューは、人気の高いバゲット&食パンを北海道産もち麦粉(初登場)を使って作ります。クロワッサン生地のアレンジで 話題のパヌレ・ハイブレッド食パンを。いずれも今回だけのスペシャルリテのご紹介です。お楽しみに♪



#### 期間

2024年5/1 (水) ~7/31 (水)

#### 対象者

パンコース卒業生

#### 受講料

P : 14,410円/キッチン倶楽部 13,718円  
PG : 13,310円/キッチン倶楽部 12,883円

#### 特典

1級合格者 400ポイントをプレゼント  
(バッジ又は合格証をご持参ください)

dancyuコラボ講座  
第24弾

## 人気料理家の”とっておき”レシピ ~いつもの食卓をちょっと格上げ~

人気料理家12人のアイデア満載のdancyu「人気料理家12人の”とっておき”レシピ」本の中から、「ヒュンキヤルベエーディ」「クスクスサラダ」、dancyu講座では初めてのデザートメニュー「タピオカフルーツ」の3品の調理の技(コツ)を伝授!さらに、今回のメニューにとってもあうホームメイドクッキングのオリジナルパン<カイザーゼンメル>も作ります。

#### 期間

4/1(月)~6/30(日)

#### メニュー

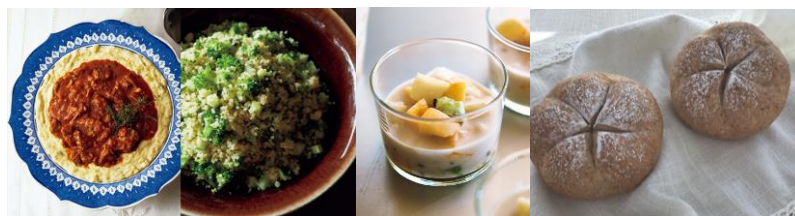
ヒュンキヤルベエーディ/クスクスサラダ/  
タピオカフルーツ/HMCオリジナルパン<カイザーゼンメル>

#### 受講特典

参加者全員にdancyu「人気料理家12人の”とっておき”レシピ」(税込1650円)1冊付き!

#### 受講料

一般 8,030円  
会員 6,710円  
共通チケット1枚+1,320円  
ベーシックパスポート1枚+2,420円  
※会員様とご一緒のお友だちは6,710円



## 食文化講座 砂糖 クッキング 6月開催

食文化講座、次回は久しぶりのクッキングです♪



4月末から  
申し込みが始まりますので  
ご予約はお早めに!

#### 期間

6/6 (木) ~6/30 (日)

#### 受講料

一般・会員 : 2,970円  
キッチン倶楽部 : 2,750円  
※キッチン倶楽部カードを忘れずに!

## キッチン倶楽部

### 新規入会キャンペーン

2024年4月1(月)~4月30日(火)

期間中、  
キッチン倶楽部にご入会いただくと

スマイル2個  プレゼント!

★一度、退会した方の再入会も入会キャンペーンの対象  
(ただし、2024年3月に退会した方は入会キャンペーン  
特典の対象外。再入会はできません)

homemade  
cooking

### スタッフ募集



教室スタッフ募集中!  
好きなことを仕事にしてみませんか?  
アシスタントからスタートして講師の道が開けます。  
研修・ワンポイントアドバイスなど私たちがサポート  
します。くわしくはスタッフ募集をご覧ください。

