



homemade
brand

ホームメイドクッキング ニュース

-2024年5月号外-

発行日 2024/5月
※価格は税込

メニュー開発 加藤美弥子先生プロデュース

『おうちで作れるアジアンパン』

アジアのグルメ、熱々を頬張る台湾グルメ

特に台湾のグルメが大人気です！

そんな今あついアジアンパンをおうちで作れるレシピでご案内

お家で出来立てアツアツを
冷たいドリンクと共に頬張る幸せ



期間

5/10 (金) ~8/31 (土)

価格

【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
【一般】7,810円

5/10~8/31は
エントリーマニュアル不要

全教室で開催中！
日程は教室、Webで♪

美味しい！作る!! 簡単!!!
皆様に楽しんでいただけるようにと
レシピにしました。
お待ちしております。😊



メニュープロデュース
加藤美弥子

メニュー

胡椒餅(フージャオピン)
(直径8.5×高さ4.5cm)

台湾屋台で大人気！！

スパイシーでジューシーな豚肉と、
ゴマたっぷりの生地がサクッとモチッとたまらない美味しさです。

チーズ入り葱油餅(ツォンヨウピン)
(厚さ1~1.5×19~20cm)

ふわっモチッとネギの香りとチーズのコクがやみつきになる
美味しさ。フライパンで焼きます。

台湾蒸しパン
(直径5.5×高さ5.5cm)

卵1コでワンボールで作る蒸しパン。
熱々も冷めてもどちらでもおススメです。

増量

5/10~6/30限定で

胡椒餅 通常3個→4個に増量！

ベストヒット3回講座キャンペーン 『さくらんぼ講座』part7・8

大好評の<とかち野酵母>で作る さくらんぼ講座
中でも人気の part7とpart8を期間限定で特別価格で開催



キャンペーン期間 5/1(水)~6/30(日)

キャンペーン内容 期間中のご入金で特別価格でご案内
通常:会員: 16,830円/一般: 19,140円(税込) のところ
特別価格 ・プレミアムゴールド会員 16,500円
・プレミアム会員 16,600円
・レギュラー会員 16,700円

3回講座・さくらんぼPart7

今回の主役は野菜と果物。仕込水や具材にたっぷり使います。さくらんぼから生まれた「とかち野酵母」と相性バツグンです！



1回目
カロテン野菜のミルフィーユパン
/スピナッチロール

にんじん・かぼちゃ・ブロッコリー・チーズを生地に何層も重ねて焼いたカロテン野菜のミルフィーユパンと、ほうれん草をたっぷり仕込水に使った、鮮やかな緑のテーブルロールです。



2回目
バナナのふんわり食パン/アップルフラワー

バナナを仕込水に使った、ほんのり甘くふんわりとした食感の食パンと、りんごを皮ごと仕込水に使い、りんごのシロップ煮とチーズクリームを巻いた甘酸っぱいパンです。



3回目
野菜ジュースのカンパーニュ&チーズスティック/キャベツのポターージュ

野菜ジュースを仕込水に使った、ビタミンカラーのカンパーニュと同じ生地で作ったチーズ味のスティックと、キャベツ・玉ねぎ・じゃがいもなど、常備野菜で作る優しい甘さのポターージュです。

3回講座 さくらんぼPart8

プルーンピューレを使った油脂不使用のパンから、バター代わりに米油やオリーブオイルを使うなど、体に優しく何度も作りたくなる天然酵母パンです。



1回目
ヘルシーデニッシュ (オリーブ&レーズン)
/フォカッチャポモドリーニ&キヌアと
ひよこ豆のスープ

とかち野酵母とオリーブ油ならではの、外はパリッと中はしっとりとしたヘルシーデニッシュと、ローズマリー入りのフォカッチャを作ります。キヌア入りトマト風味のスープと一緒に楽しんで♪



2回目
シリアルのパンドミー&パンブキンエッグ
サンド/キャロットマフィン

マルチシリアルを使ったパンドミー。かぼちゃと卵で色使いのおしゃれなサンドにします♪甘酸っぱいクランベリー&クリームチーズがアクセントの米油を使ったマフィンとともにどうぞ♪



3回目
プルーンカンパーニュ&リンゴとチーズの
メランジェサラダ/プリオッシュ・ペカン

プルーンピューレならではの、外はパリッと中はしっとりもっちりとしたカンパーニュと、オレンジ風味とピーカンナッツがアクセントのプルーンピューレを使ったエンゼル型のプリオッシュ♪