



homemade
catering

ホームメイドクッキング ニュース

2024年6月

発行日 2024/5/1
※価格は税込

6月の単発講座

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

6月中エントリーマニュアル不要

パン



ごまあん食パン (8.5×15×高さ8.5cm)
ルーローパン (8×12.5×高さ3cm)

パン屋で大人気のごま香るあん食パン。大流行の台湾飯。一番人気は何といってもルーローパン。はやりの味をぜひパンで味わって。

ケーキ



ダークチェリーのカルディナル (8×4×高さ8cm)
ガレット・ラム (直径3×厚さ1cm)

ダークチェリーのピンクパープルのさっぱりクリームをサンドした梅雨時期にお勧めの軽やかな冷菓と芳醇な香りのホロホロ食感のクッキーです。

和菓子



グリーンレモン羹 (18×4.5×高さ3.5cm)
ここなつ饅頭 (直径6×高さ3cm)

酸味のある和菓子ってめずらしい！あとひく美味しさ、さわやかさの水羊羹。暑くなってきた季節にぴったりなお味。風味豊かなココナツでミルクキー過ぎず、濃厚ミルクまんじゅうがさっぱり召し上がれます。

ホーム
クッキング



チキンアドボ/ヤムウンセン/ひんやりタホ

フィリピンの代表的な家庭料理「アドボ」。甘酸っぱい味わいで、ご飯とも相性抜群！旨味をつまんだ春雨サラダ「ヤムウンセン」と口当りの良い優しい味わいのスイーツ「タホ」とともにどうぞ。

シュガー



“あなたへ”メッセージケーキ (直径13×高さ5cm)

ちょっとしたお礼に手作りケーキ、ケーキの上には心をこめて作ったメッセージ入りのプレートのをせて…「パステージュ」という速乾性のプレート作りが学べます。小花を散らしゼラチンの花や蝶々を飾りメッセージを添えてプレゼントして下さい。

シュガー
4/27より講座スタート

6月のパーティーメニュー



初夏の香りたようイタリアンパーティーメニュー

ミートボールをトマトソースで煮込んだイタリアマンマの味のボルパッティーノ。オレンジとアボカドのスライスにオリーブ油をかけるだけで立派なサラダに。ほんのりカルダモンを効かせた大人のコーヒーゼリー。やさしいグリーンのおふんわりフォカッチャはサンドに仕立てて召し上がれ。

メニュー

ボルパッティーノ
オレンジとアボカドのサラダ
大人のコーヒーゼリー
グリーンフォカッチャ

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



パン研修

基本を見直しながら、美味しいパン作りを楽しもう！



期間 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 ①1級合格者の方へ参加特典として400ポイントプレゼント
②クロワッサン生地を用いたトレンドパンを実習&レシピプレゼント

研修受講特典の特別メニューは、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。クロワッサン生地で話題の進化形クロワッサン2種を作ります。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♪

【特別メニュー】



ブリクロ・オレンジ/パナレ



北海道産もち麦食パン/むぎ麦バゲット

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♪



ご予約はお早めに！
お申し込み受付中

★ベーシックコースに通う皆様へ★
教室で配布されるチラシを
ご覧ください！
お得な情報あります！

和食と砂糖の関係を再認識！
砂糖の作用でびっくりするほど柔らかしっとり鶏肉に
柚子胡椒香るあんがベストマッチ
美味しくするための講座です！

期間

6/6 (木) ~6/30 (日)

メニュー

鶏とオクラの柚子胡椒あんかけ
みょうがご飯
ミニトマトの出汁マリネ
みるく餅

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！

ケーキベーシック
リニューアルキャンペーン

6月より
ケーキコースベーシック新メニュー登場
5/1(水)~6/30(日)
ベーシックパスポートまたはパッケージを
ご購入の方にポイントをプレゼントします♪
■ベーシックパスポート
定価(税別)の**1%**ポイント還元
■パッケージ
定価(税別)の**2%**ポイント還元



どこよりも作りやすい！
ホームメイドクッキングのレシピ動画

どこよりも作りやすい！
レシピ動画

無料
サンプル
公開中



ホームメイドクッキングとお友達になってね



LINE 公式アカウント

友だち募集中
うれしい情報を
LINEでお届け！



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。

