



homemade  
since 1984

# ホームメイドクッキング ニュース

2024年7月

発行日 2024/6/1  
※価格は税込

## サマーキャンペーン 2024 7-8月

単発講座・ベーシック・セミナーを沢山受講して  
割引クーポンを貯めよう!

7/1(月)~8/31(土)に単発講座・ベーシック・セミナーを  
3回受講で200円、  
以後1回につき50円の割引クーポンをプレゼント!

【クーポン使用対象】

受講チケット6枚以上(\*), 3回講座、8回講座、アドバンス、エキスパート、  
アドエキパッケージ、パッケージ、セミナーチケット6回、クリスマス限定チケット  
\* = 共通チケット、キッチン限定プレミア、ベーシックパスポート

【クーポン使用期間】

2024年9/1(日)~2024年12月最終営業日  
※クーポン使用方法など詳しくは受講時にお渡しするカードをご確認下さい。

## キッチン倶楽部 Wスマイルday

7/1(月)~7/10(水)  
8/1(木)~8/10(土)  
ダブルスマイルday

2スマイル  
プレゼント

スマイル対象講座受講のたびに、  
2スマイルプレゼント!



## ピザ&パスタソース プレゼント

8/11(日)~8/18(日)

単発講座を受講でピザ&パスタソースをプレゼント!  
(パーティーメニュー、持ち帰り講座を含む)



## サマーフェスタ 2024 7-8月

作りたい、食べたい、彩り豊かな夏メニュー

パン、ケーキ、和菓子、天然酵母パン、ホームクッキング、夏を楽しむメニューがたくさん♪

期間

7/1(月)~8/31(土)

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

7、8月はエントリーマニュアル不要

詳しくは教室設置の  
「サマーフェスタ」ちらしを  
ご覧ください

8月の増量、お持ち帰りは  
7/1発行のニュースで  
ご案内いたします♪

### 7月限定増量はこちら

パン



ざくざくココナッツメロン (16×6×高さ5.5cm)  
塩麴のタンドリーチキン(直径10.5×高さ5cm)  
タラモパン(直径8×高さ4.5cm)

丸くないメロンパン。ざくざくとした食感のココナッツ風味です。塩麴でやわらかいスパイシーなタンドリーチキンに定番人気のタラモパンと3種類も作れます。

ざくざくココナッツメロン

通常2個→**3個に増量!**

タラモパン

通常2個→**3個に増量!**

ケーキ



パインのアップサイドダウン(直径12×高さ5.2cm)  
グレープフルーツプリン(直径7.2×高さ4.5cm)

パイナップルの甘さにココナッツの香り、カラメルの苦味が三位一体となった艶々の焼き菓子と爽やかなグレープフルーツの香りが広がる新しいプリンで夏体感。

パインのアップサイドダウン

通常1台→

さらに**ブラックミニパウンド**  
(10×5.3×高さ5.2cm)**1台増量!**

7月増量

7月増量

# 7月のパーティーメニュー



手軽に楽しむ フィンガーフードパーティーメニュー

チーズが香ばしいナゲット、かわいいピンチョスのポテサラ、チーズとペッパー2種のスティック状のパン。暑い夏の日もリフレッシュできる、柑橘香るサラダとスカッシュ。みんなでワイワイシェアしながら楽しめます。

### メニュー

カリカリチキンナゲット  
ポテトピンチョス  
レモン香るグリーンサラダ  
グレープフルーツスカッシュ  
スティックブレッド

### 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

## アドバンス・エキスパート 進級キャンペーン 6-7月

ベーシックで基本をしっかりと学んだら  
アドバンス・エキスパートへ進級し、  
さらに高度な技術やテクニックを学ぼう！  
期間中はポイント還元の特典があります。  
お得なこの期間にLet's チャレンジ！

**期間** 6/1(土)～7/31(水)

**対象** アドバンス エキスパート  
アド・エキパッケージ

**特典内容** 定価(税抜)の1～2%の  
ポイントバック



## 10月開講 スコシア5 早割特典

7月限定  
お得

スコ(健やか)シア(幸せ)な健康食卓の  
講座が10/1(火)NEWリリース！

**スコシア キャンペーン期間** 7/1(月)～10/31(木)

### 特典

- ① カラーテキストプレゼント
- ② **リピート特典 500ポイントプレゼント**  
※スコシア1～4、ソレイユ1～3、エトワールいずれか受講の方は  
テキストをご提示下さい。

### ③ 早割特典

7月限定

7/1(月)～7/31(水)のお申込み(ご入金)で  
40,920円⇒ **早割特価 40,480円**

## 親子食文化講座 砂糖



楽しく美味しく作りながら、砂糖の働きを学びましょう！  
お花や蝶々を飾って自分だけのオリジナルデコレーション寿司と  
キラキラ宝石みたいな寒天デザートを作ります  
色よくきれいなしっとり炒り卵の作り方や、かまぼこ蝶々の飾り切りも学べます  
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ましょう

### メニュー

デコレーション寿司  
フルーツ宝石寒天

### 期間

7/19(金)～8/31(土)

### 受講料

会 員：2,200円  
一 般：3,300円

※1組2名での参加となります  
(18歳以上の保護者の方1名+子供1名)  
※お子様は4歳以上小学6年生まで。

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。

