おいしいって、しあわせなこと

Betterhome Journal

1
January
2021

【特集】
昔ながらのかんたんおやつ

【季節の手作り】
かきもち

ベターホームのお料理教室

未来は、ミルクの中にある。
雪印メグミルク

PR

いちごを満喫、迫力の四段重ね。

いちご好きにはたまらない、ボリューム満点のショートケーキです。カットした見栄えもご覧の通り。仕上がりの高さが揃うよう、いちごをスライスするときは厚みがなるべく均一になるようにしましょう。クリームと合わせたマスカルポーネのまろやかな風味が上品な隠し味に。シロップにキルシュなどをお好みで少量加えるとさらに大人の味わいが加わります。

乳本来のおいしさにこだわった
フレッシュ
北海道産生クリーム使用

作って・食べて・楽しんで 91

いちご4段ショートケーキ

材料（直径18cm丸型1台分）

「フレッシュ 北海道産生クリーム使用」…… 200ml
「雪印北海道100 マスカルポーネ」…… 50g
スポンジケーキ（市販品18cm）…… 1個
A 水…… 大さじ4
A 砂糖…… 大さじ2
砂糖…… 大さじ2
いちご…… 30粒（1粒約20g）
いちご（飾り用）…… 適量

作り方

1 いちごはヘタをとり7～8mm厚さにスライスする。**2** スポンジケーキは1.5cm厚さに切って2枚にし、煮立てて冷ましたAを刷毛で打つ。**3** クリームは8分立てにし、砂糖とマスカルポーネを加えて塗りやすいかたさになるまでよく混ぜる。**4** **2**の上に**3**を薄く塗り、**1**を並べて薄く**3**を塗る。これを4段に重ね、上にもう1枚のスポンジケーキを重ねる。残りのクリームを全体に塗って仕上げる。**5** 飾りのいちごをのせる。

雪印メグミルクお客様センター 0120-301-369 年中無休 9～17時 https://www.meg-snow.com 雪印メグミルク レシピ 検索

表紙の料理:
さくさくドロップクッキー(p.13)
ふわふわマシュマロムース(p.5)
いちごのなめらか焼きプリン(p.9)

ふだんのごはんを
おいしく作れたら
毎日しあわせ。

Betterhome
Journal
1
2021

ページ番号をクリックすると、
該当ページへとびます

4 特集
昔ながらのかんたんおやつ
ふわふわマシュマロムース…5
ざくざくチョコバー…7
いちごのなめらか焼きプリン…9
カリカリアップルパイ…11
さくさくドロップクッキー…13
フルーツのっけサンド…15

動画が
見られます!

CLICK
ベターホームのYouTube
チャンネルへつながります。

17 Betterhome のおすすめ商品
手作りみそを仕込もう！

18 Betterhome Information
1日教室「手作りみそを仕込む会」
少人数制サテライト教室 2月より3回コースを開講

19 Betterhome Information
西千葉スタジオってどんなところ?

20 Better People
ベターホーム受講生の声@横浜教室

21 季節の手作り
かきもち

23 Betterhome Information
宇宙飛行士のTwitter 投稿写真にベターホームの「かあさんの味」缶詰が!?

24 Betterhome のおすすめ商品
ベターホームオリジナル「かあさんの味」

25 Betterhome School 掲示板

※掲載している商品やキャンペーン内容は、2021年1月時点のものです。

無断複製・転載を禁じます ©2021 Better Home Association.

特 集

昔ながらの かんたんおやつ

愛情のこもった手作りのおやつは、
どんな高級菓子よりもおいしくてうれしいもの。
特別な道具もワザもいらない、かんたん手軽なおやつレシピを紹介します。
市販菓子やくだものをアレンジしたおやつに、子どもと一緒に楽しめるおやつも。
手作りおやつで、おうち時間を楽しみましょう。

市販菓子をおいしくアレンジ

ふわふわマシュマロムース

ざくざくチョコバー

旬のくだものをおいしくアレンジ

いちごのなめらか焼きプリン

カリカリアップルパイ

子どもと一緒に楽しもう

さくさくドロップクッキー

フルーツのっけサンド

料理／阿部千晴・羽村雅子　撮影／塚田真理子　スタイリング／高橋友花

無断複製・転載を禁じます ©2021 Better Home Association.

市販菓子を
おいしく
アレンジ

ふわふわ マシュマロムース

マシュマロと牛乳を溶かして冷やすだけ。
上はふわふわ、下はとろーりなめらかな2層のムースのできあがりです。
レモンの酸味がよく合い、さっぱり食べられます。
あまったマシュマロで作る雪だるまも、冬にぴったりなかわいさ。

動画が
見られます!

CLICK

ベターホームのYouTube
チャンネルへつながります。

無断複製・転載を禁じます ©2021 Better Home Association.

ふわふわマシュマロムース

材 料　**（容量 150ml の器４個分）**

マシュマロ …… 80g
牛乳 …… 160ml
レモン（いちょう切り）…… ４枚
レモン汁 …… 大さじ１

作り方　〔調理時間5分（冷やし固める時間は除く）／1個分95kcal、塩分0.1g〕

1. 鍋にマシュマロと牛乳を入れ、中火にかける。まわりがふつふつしてきたら、泡立器で混ぜながら、加熱する（吹きこぼれないよう、火加減に注意）。マシュマロが溶けたら、火を止める。
2. 器に等分に流し入れる。あら熱がとれたら、ラップをかけて冷蔵庫で冷やし固める（約2時間）。
3. レモンをのせ、レモン汁をかける。

マシュマロを溶かすときは、泡立器で混ぜると、表面にふわふわの層ができます。

あまったマシュマロで、雪だるまを作ろう！

1. マシュマロ1個を半分に切り、つまようじに刺す。
2. チョコレートがけスティック菓子1本を2cmくらいに折って刺し、雪だるまの手を作る。
3. チョコレートがけスティック菓子1本を耐熱皿にのせ、電子レンジで30～40秒（500W・ラップなし）加熱してチョコを溶かす。つまようじでチョコをとり、顔ともようを描く。

無断複製・転載を禁じます ©2021 Better Home Association.

市販菓子を
おいしく
アレンジ

ざくざくチョコバー

さくさくのビスケットにカリカリのナッツ、しっとりやわらかいレーズンを
チョコで固めて、食感の楽しいチョコバーに。
100円ショップなどで売られているワックスペーパーに包めば、
バレンタインの贈りものにもぴったり。

無断複製・転載を禁じます ©2021 Better Home Association.

ざくざくチョコバー

材 料 （13.5×19×2cmのトレー1枚分）

板チョコレート（ブラック）…… 3枚（150g）
バター（無塩）…… 20g
レーズン …… 50g
ビスケット（市販品）…… 35g
ミックスナッツ（無塩・ロースト済み）…… 50g
クッキングシート（20×25cm）…… 1枚

作り方 〔調理時間10分（冷やし固める時間は除く）／1本分191kcal、塩分0.04g〕

【準備】トレーにクッキングシートを敷く。

1. レーズンはぬるま湯でさっと洗って水気をきる（やわらかくするため）。ビスケットは約1cm角に手で割る。ミックスナッツは約1cm角にきざむ。
2. チョコレートは7～8mm角にきざみ、ボールに入れてバターを加える。
3. フライパンに深さ3cmほど水を入れ、中火にかける。沸騰したら、火を止める。2のボールを入れて（湯せん）、チョコとバターを溶かす。
4. 溶けたらボールを湯から外し、なめらかになるまでゴムべらでよく混ぜる。1を加えて混ぜる。
5. トレーに4を流し入れ、表面を平らにならす。冷蔵庫で冷やし固める（約30分）。
6. 8つに切り分ける。

湯せんとは、湯をはった鍋の中に、材料を入れたボールをつけて、間接的に熱を加えること。ゴムべらで、チョコのかたまりを底にすりつけるように混ぜて溶かします。中に水分が入らないように注意。

Betterhomeのおすすめ商品

●調理トレー（小）

上のチョコバーで使用しているのは中央の小サイズ。シンプルな形で使いやすく、重ねて収納できるので、何枚あっても重宝する。他に、中サイズ、大サイズも。

CLICK
ベターホーム ネットショップ

無断複製・転載を禁じます ©2021 Better Home Association.

旬のくだもの
をおいしく
アレンジ

いちごの
なめらか焼きプリン

焼きプリンをオーブントースターで手軽に。
焼いている間、いちごの甘い香りがただよい、
なんともいえない幸せな気分になれる1品。
練乳入りのコクのあるミルキーな甘さがいちごにぴったりです。

無断複製・転載を禁じます ©2021 Better Home Association.

いちごのなめらか焼きプリン

材 料 （容量 300ml の耐熱容器 2 個分）

いちご …… 1/2パック（約120g）
卵 …… 1個
砂糖 …… 20g
コンデンスミルク（加糖練乳）… 20g
牛乳 …… 250ml
バニラエッセンス …… 少々
粉糖
（あれば・溶けないタイプ）…… 少々

作り方 〔調理時間15分／1個分228kcal、塩分0.3g〕

1. いちごはへたをとり、縦半分に切る（小さいものはそのままでも）。
2. 牛乳は耐熱容器に入れ、電子レンジで約1分（500W）加熱して、人肌くらいに温める。
3. ボールに卵を割り入れ、泡立器でときほぐす。砂糖、コンデンスミルクを加えて混ぜる。2とバニラエッセンスを加えて混ぜる。こし器でこす。
4. 耐熱容器に3を等分に流し入れ、いちごを並べる。
5. オーブントースターで7～8分、卵液が固まるまで焼く（竹串を刺して、卵液が流れてこなければできあがり）。粉糖をふる。

＊温かいうちに食べても、冷やして食べてもおいしい。

卵液は、こし器でこすと、なめらかな口当たりに仕上がります。

無断複製・転載を禁じます ©2021 Better Home Association.

旬のくだもの
をおいしく
アレンジ

カリカリ アップルパイ

薄くスライスしたりんごを、パイシート一面に並べて焼き上げます。
カリカリッと香ばしいパイと、りんごのフレッシュな酸味が
クセになるおいしさ。午後のひととき、温かい紅茶とどうぞ。

無断複製・転載を禁じます ©2021 Better Home Association.

カリカリアップルパイ

材 料 **（冷凍パイシート1枚分）**

冷凍パイシート（12×18cm）…… 1枚（約100g）
りんご …… 1個（200g）
バター …… 15g
グラニュー糖 …… 大さじ3

作り方 〔調理時間40分／1切れ分98kcal、塩分0.2g〕

【準備】オーブンは200℃（電気210℃）に予熱しておく。

1. パイシートはめん棒で約3mm厚さにのばす。（縦に置き、中央から上下にのばすとよい）。フォークで刺して、全体に穴をあける。
2. りんごは皮つきのまま縦半分に切り、スプーンで芯をくり抜く。1～2mm厚さに切る。バターは8つに切る。
3. オーブン皿にオーブンシート（クッキングシート）を敷き、グラニュー糖大さじ1をふる。その上にパイシートを置き、りんごを並べる。残りのグラニュー糖大さじ2をふり、バターをのせる。
4. 200℃（電気210℃）のオーブンで23～25分焼く。8つに切り分ける。

＊少しさめるとパイがカリッとする。

パイシートをのせる前に、グラニュー糖を。こうすることでパイシートの下側がカリカリに香ばしく焼けて、おいしくなります。

Betterhomeのおすすめ商品

●オーブンシート

フッ素樹脂加工で、油を塗らなくてもこびりつかず、汚れてもさっと落とせる。好きな大きさに切って使えて、洗えば何度でも使えるので経済的。

CLICK
ベターホーム
ネットショップ

無断複製・転載を禁じます ©2021 Better Home Association.

子どもと
一緒に
楽しもう

さくさく
ドロップクッキー

その名の通り、生地をスプーンで落として（drop）焼くだけ。
抜き型を使わないので、小さな子どもも一緒に、あっという間に作れます。
きび砂糖ならではのコクのあるやさしい甘さで、
コーンフレーク入りのさくさく食感がたまりません。

無断複製・転載を禁じます ©2021 Better Home Association.

さくさくドロップクッキー

材 料（16 枚分）

バター（無塩）…… 60g
きび砂糖 …… 40g
卵 …… 1/2個
Ⓐ 薄力粉 …… 60g
Ⓐ ベーキングパウダー…… 小さじ1/4(1g)
コーンフレーク …… 40g
ドライクランベリー …… 40g

作り方〔調理時間40分／1枚分72kcal、塩分0.1g〕

【準備】①バターは薄めに切ってボールに入れ、室温にもどす。
②卵は室温にもどし、ときほぐす。
③オーブンは160℃（電気170℃）に予熱する。

1. ドライクランベリーはぬるま湯でさっと洗って水気をきる（やわらかくするため）。
2. バターは泡立器ですり混ぜ、クリーム状にする。きび砂糖を2回に分けて加え、ふんわりするまですり混ぜる。とき卵1/2個分を3回に分けて加え、そのつどよく混ぜる。
3. Ⓐを合わせてふるい入れる。ゴムべらで、粉気がなくなるまで混ぜる。コーンフレークと1を加えて混ぜる。
4. オーブン皿にオーブンシート（クッキングシート）を敷く。3を大きめのスプーンですくい落として並べる。直径約5cmに広げて形を整える。
5. 160℃（電気170℃）のオーブンで約17分焼く。

＊少しさめるとカリッとする。

スプーンで生地を落として、形をととのえます。多少不ぞろいなのも、手作りならではの魅力。

Betterhomeのおすすめ商品

●ゴムべら（大）

継ぎ目のない一体型でお手入れかんたん。適度な弾力があり、使いやすい。料理、お菓子作りのどちらにも。

無断複製・転載を禁じます ©2021 Better Home Association.

子どもと
一緒に
楽しもう

フルーツ
のっけサンド

まるでケーキのような華やかさですが、実は食パンにクリームと
フルーツをのせただけ。材料を用意して、各自が好きにのせて食べても◎。
生クリームに水きりヨーグルトを加えるのがポイントで、
コクがあるのにさっぱりとして、フルーツによく合います。

無断複製・転載を禁じます ©2021 Better Home Association.

フルーツのっけサンド

材 料（4人分）

食パン（8枚切り）…… 4枚
プレーンヨーグルト…… 75g
Ⓐ 生クリーム…… 75ml
Ⓐ 砂糖 …… 大さじ1・1/2
バニラエッセンス…… 少々
グリーンキウイフルーツ…… 1個
ゴールドキウイフルーツ…… 1個
みかん …… 小2個（約160g）
バナナ …… 小1本（約100g）
さくらんぼ（缶詰）…… 8個

＊フルーツは季節のものや好みでよい。他にいちご、オレンジなどもおすすめ。

作り方〔調理時間45分／1人分238kcal、塩分0.5g〕

1. ボールの上にざるをのせ、ペーパータオルを敷く。ヨーグルトを入れ、ラップをかけて冷蔵庫に30分以上おいて水気をきる（水きりヨーグルト）。
2. キウイフルーツは皮をむいて縦半分に切り、横に7～8mm厚さに切る。みかんは縦半分に切り、横に7～8mm厚さに切って皮をむく。バナナは皮をむいて7～8mm厚さの輪切りにし、好きな型で抜く。
3. 食パンは耳を切り落とし、4枚を並べる。
4. ボールにⒶを入れ、氷水にあてながら、泡立器で角（つの）が立つまで泡立てる。1の水きりヨーグルトとバニラエッセンスを加えて混ぜる。
5. パンに4を塗り、2とさくらんぼを彩りよくのせる。

水気をきったヨーグルトは、まるでチーズのような濃厚な味わい。ボールにたまった水分（ホエー）にも栄養があります。スープなどに使って食べきりましょう。

無断複製・転載を禁じます ©2021 Better Home Association.

ご家庭で感動のおいしさを
手作りみそを仕込もう！

手作りみそPoint❶
無添加で安心！

材料は大豆・米こうじ・塩のみで安心。お子様からご年配の方まで、ご家族全員で楽しめます。

CLICK
商品詳細は各画像をクリック！

材料セット（できあがり4kg分）

みそ仕込みに必要な材料のセット。この材料だけで“Myみそ”が完成します！セット限定で「手作りみそシール」がついてきます。

手作りみそPoint❷
実は意外とかんたん！

初心者の方は、カビが出にくい寒い時期に仕込むのがおすすめ。1時間ほどでかんたんに仕込めます。スターターキットもご用意しています！

道具スターターキット

はじめての方におすすめの道具セット。写真入りでわかりやすい「かんたん手作りみそテキスト」もついているので、安心して仕込めます！

CLICK

手作りみそPoint❸
魅力は、そのおいしさ！

発酵がすすむと、みそのよい香りがしてきます。自分で仕込んだみそは愛着もわき、一層おいしく感じます！

ご注文はネットショップから！ ベターホームのネットショップ CLICK

無断複製・転載を禁じます ©2021 Better Home Association.

申込み受付中

1日教室「手作りみそを仕込む会」でおいしいみそ作りにチャレンジ！

みそ作りに向く季節は、冬。毎年開催している大人気の1日教室「手作りみそを仕込む会」に参加して、先生に教わりながら、みそ作りにチャレンジしませんか? 材料や道具がすべてそろっているので、気軽に参加できます。手作りのみそのおいしさは格別。ぜひそのおいしさを味わってください。

CLICK
1日教室
手作りみそを
仕込む会
日程など、
詳しくはこちら

コツを教わりながら、
教室でみそを仕込みます。

仕込んだみそは、お持ち帰り。
自宅で熟成させて夏ごろ完成！

申込み受付中

少人数制サテライト教室が続々OPEN! 2月より3回コースを開講します

少人数制のサテライト教室が各地で続々オープンし、2月より3回コース(月1回・全3回)を開講します。オープン企画の1日教室もありますよ。日程や地図など、詳しくは各スタジオページをご覧ください。

CLICK 二子玉川スタジオ

CLICK 玉川学園前スタジオ

CLICK 北浦和スタジオ

CLICK 大阪の西田辺スタジオ

CLICK 神戸住吉スタジオ

無断複製・転載を禁じます ©2021 Better Home Association.

＼昨年11月27日オープン！／
「西千葉スタジオ」って どんなところ？

「テラス椿」の外観。画廊のような雰囲気があります

大きな１本の木が目印です

千葉駅のすぐお隣の西千葉駅から南に向かって歩くこと約２分。閑静な住宅街の中に「テラス椿」はあります。大きな1本の木が目印で、自然のぬくもりが感じられる素敵な佇まいのこの建物は、「地域の文化振興に役立てたい」という想いで建てられたそう。

スタジオに入ったら、靴を脱いで、スリッパに履き替えます。自然にリラックスできて、まるで友人の家に招かれたような感覚です。

オープン企画のカップケーキ。デコレーションが楽しい

個人レッスンを受けている気分。ほどよい距離感で料理が習えます

スタジオには、横長のデモ台があり、いつものように先生のデモを見た後は、なんとそのデモ台が実習台にもなります。これまでとは違い、最初はちょっと驚くかもしれませんね。

オープン初日の特別企画「ふんわりカップケーキ」に参加した方の中には、お母さまのすすめでベターホーム初参加という20歳の学生さんも。アットホームな雰囲気の中でのカップケーキ作りがとても楽しく、「和食基本技術の会か、お料理入門コースに興味があります！」とニコニコしながら話してくれました。他の方も「先生をより身近に感じられ、個人レッスンのように質問しやすい」「手元もよく見える」とお話くださり、みなさん大満足のご様子でした。

足を運ぶのが楽しみになる西千葉スタジオに、ぜひお越しくださいね。

オープン初日の様子

カフェテーブルのような会食テーブル

CLICK ＼詳しくは／
ベターホームの
西千葉スタジオ

無断複製・転載を禁じます ©2021 Better Home Association.

Better People

ベターホーム受講生の声＠横浜教室

File. 8

気どらず、ごくふつうに料理を楽しめるところが好き（若山綾子さん）

12月号にご登場いただいた二ノ宮千尋さんのお母さま、若山綾子さん。横浜教室に通っていると聞き、お話を伺いました。

ベターホームとの出会いは札幌。パン教室に通ったのが始まり。

約40年前、新聞にベターホームのパン教室の案内が載っていたことがきっかけでベターホームに通い始め、習ったパンを自宅でもよく焼いていた、という若山さん。札幌教室では、パンのほか、お菓子やお肉料理を習ったそうです。

昔のテキストは、私の宝物です。

貴重な当時のテキストを見せていただきました（上写真）。「何度も作った料理は、特に年季が入っていますね」と笑顔。よく作ったのは、レアチーズケーキ、マドレーヌ、アップルパイ、ピザ、あんパン、ビーフストロガノフなど。ガトーアナナス（パイナップルのケーキ）は若山さんも娘さんも大好きで、特によく作ったそう。

おいしいものを食べるのが好き。習った料理を作ると、家族も笑顔に。

その後横浜に引っ越し、しばらくベターホームからは離れていました。しかし、勧めてもいないのに、娘の千尋さんが京都教室に通い始めたことに刺激を受け、久しぶりにベターホーム通いを再開。「和食上級技術の会」や「健康寿命をのばす元気ごはん」、「懐石料理の会」などを受講し、今は「洋食・中華おかずの基本」に通っています。「ベターホームの気どらないところが好き。教室も楽しいし、どれを作ってもおいしいと、家族が喜んでくれます。私も家族も笑顔になれる」。若山さん自身、子どものころ、ご両親がおいしいものを食べに連れて行ってくれたり、いろいろ作ってくれたりしていたそうです。「おいしいもの好き」の血筋が、親子3代にわたり、脈々とつながっていることが、お話から感じられました。

「母から受け継いだ40年前のガトーアナナスとマドレーヌの型は今でも子どもと使っています」と二ノ宮さん。

ベターホームより　40年にもわたってベターホームの味が受け継がれていく様子を目の当たりにし、胸が熱くなります。めざせ、親子4代！その先も…。

無断複製・転載を禁じます ©2021 Better Home Association.

季節の手作り
RECIPE
23

かきもち

正月で食べきれなかったおもちの保存・活用方法をご紹介。
薄く切って、2～3日乾燥させると長期保存できます。
油で揚げてもおいしいですが、今回は
オーブントースターで焼いて作る、かんたんヘルシーな方法で。
香ばしさと、お米のほのかな甘味をかみしめましょう。

撮影／松島 均

無断複製・転載を禁じます ©2021 Better Home Association.

かきもち＊

材料（作りやすい量）

切りもち …… 2個（100g）

青のり …… 少々

塩 …… 少々

＊正月のめでたい鏡もちを包丁で切るのは縁起が悪いため、木槌（きづち）でたたいて割る（欠く）ことから、その名がついたといわれる「欠もち（かきもち）」。その昔、公家の間では「かきがちん」、女房詞（にょうぼうことば）では「おかき」と呼ばれていた。

作り方

【準備】もちを3～4mm厚さに切る（包丁のみねに手を添え、上から押し切るようにする）。ざるなどにのせて風通しのよいところに置き、2～3日ほど乾燥させる。

1. オーブントースターにアルミホイルを敷く（もちが落ちないように。あれば受け皿を使っても）。
2. 乾燥させたもちを広げ、時々返しながら、焼き色がつくまで15～20分焼く。
3. とり出して、青のりと塩をふる。

＊密閉して、常温で約1週間保存可能。

もちは乾燥させた状態で、長期保存可能。乾燥期間が長いほど、焼き時間は長くかかりますが、よりサクサクした食感になります。

無断複製・転載を禁じます ©2021 Better Home Association.

宇宙飛行士のTwitter投稿写真にベターホームの「かあさんの味」缶詰が!?

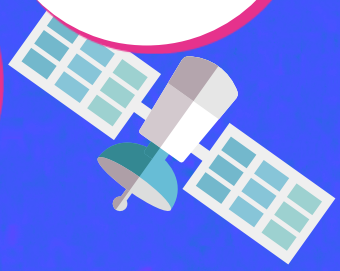
11月27日のTwitterに驚きの投稿が！

ベターホームのスタッフがTwitterをチェックしていると、「宇宙飛行士のTwitterに、ベターホームの『かあさんの味』缶詰が載っている！」とツイートしている投稿を発見！半信半疑でTwitterをたどると、なんと、国際宇宙ステーション（ISS）に滞在中のビクター・グローバー宇宙飛行士とマイケル・ホプキンス宇宙飛行士のTwitterに、ISSで感謝祭の食事を楽しむ写真が投稿されており、野口宇宙飛行士の左下あたりをぐぐっと拡大すると、見慣れた「かあさんの味」缶詰が写っているではありませんか！

ぜひ、以下から確認してみてください。見つけられますか？笑

CLICK
ビクター・グローバー宇宙飛行士のTwitter投稿はこちらから

マイケル・ホプキンス宇宙飛行士のTwitter投稿はこちらから
CLICK



宇宙で今どんな食事が食べられているのか、がぜん気になりました。
JAXAのホームページには、CLICK「認証された宇宙日本食」のリストが掲載されています。カレー、ラーメン、からあげ、やきとり、さばの味噌煮やおやつなど、普段なじみのある食品が並んでいます。長期滞在の日本人宇宙飛行士に楽しんでもらい、ストレスを和らげ、仕事の効率の維持・向上につながることを目的として開発されています。日本人宇宙飛行士になじみのある、家庭の味であることが重視されているそうです。
「かあさんの味」缶詰は、認証された宇宙日本食ではありませんが、以前より宇宙関係の取引先に「切り干しだいこん」「ひじき」「きんぴらごぼう」の3種をベターホームから卸していました。野菜の副菜が意外と宇宙でも重宝されているのかもしれませんね。
Twitterがきっかけとなり、食を通じて宇宙が身近に感じられた一件でした。野口宇宙飛行士は、約半年間ISSに滞在予定だそうです。空を見上げて、野口さんを応援しましょう！

無断複製・転載を禁じます ©2021 Better Home Association.

Betterhomeのおすすめ商品

●掲載内容は2021年1月のものです●

商品詳細は各画像をクリック!
CLICK

さんま甘露煮

さといも いか風味

うの花炒り

いわし梅煮

ひじき

～ベターホームオリジナル～

かあさんの味

豆、根菜、乾物など不足しがちな食材がとれる、おそうざい缶。だしが効いたうす味仕立てで、1缶1～2名分の適量パック。賞味期間が長く(製造から3年)、温めなくてもおいしいので備蓄にもおすすめです!

たけのこ かか煮

切り干しだいこん

人気No.1

きんぴらごぼう

かぼちゃ いとこ煮

まめこんぶ

むらさきはな豆

ごもく豆

贈答用にもおすすめのギフトセットもご用意しています。

CLICK

ご注文はネットショップから!

ベターホームのネットショップ CLICK

無断複製・転載を禁じます ©2021 Better Home Association.

Betterhome School 掲示板

料理教室の受講生の皆さまへのお知らせを掲載しています。
詳しい内容は、それぞれクリックしてお進みください。

CLICK

CLICK

CLICK

無断複製・転載を禁じます ©2021 Better Home Association.

Betterhome School 掲示板

CLICK

CLICK

CLICK

無断複製・転載を禁じます ©2021 Better Home Association.

CLICK

「Betterhome Journal」への
ご意見・ご感想をお寄せください

https://www.betterhome.jp/info/form/magpre1

お問い合わせは事務局へ

本部事務局（首都圏の教室）	Tel.03-3407-0471
大阪事務局（京阪神の教室）	Tel.06-6376-2601
札幌教室	Tel.011-222-3078
仙台教室	Tel.022-224-2228
名古屋教室	Tel.052-973-1391
福岡教室	Tel.092-714-2411

Betterhome Journal
2021年 1 月号

[発行日]	2021年1月5日
[発行]	一般財団法人ベターホーム協会
[発行人]	大塚義幸
[編集人]	兼口里美
[編集]	ベターホーム協会企画広報課
[デザイン]	美巧工房

ベターホームでは SNS やメルマガでも情報を発信しています。

CLICK

Instagram
@betterhome_jp

Twitter
betterhome_jp

Facebook
ベターホームのお料理教室

LINE
“ベターホーム”で検索

YouTube
ベターホームのお料理教室

皆さまが作った料理の写真とコメントを、ぜひSNSに投稿してください。　#ベターホーム

メールマガジン
最新号をお届けする「Betterhome Journal」「ベターホーム通信」「かんたんレシピ」の3種類

無断複製・転載を禁じます ©2021 Better Home Association.