おいしいって、しあわせなこと

Betterhome Journal

12
December
2020

【特集】
半日で、気軽に作るおせち

【季節の手作り】
きんかんきんとん

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

チーズと野菜で和風おつまみ。

「6Pチーズ」の上にさつまいもやれんこんなど、和の根菜を中心にトッピングしました。タレも味噌と柚子こしょうで和の味わい。手早くできて、彩りもよく、組み合わせも多彩です。素材の味をそのままに、いろいろな美味しさが楽しめますよ。ちょっとしたパーティや家族団欒に。冷酒やワインによく合います。

おやつ、おつまみ、お料理に

6Pチーズ

作って・食べて・楽しんで 90

チーズと野菜のおつまみ

材料（8個分）

「6Pチーズ」……8個
各種野菜(さつまいも、にんじん、れんこん、ブロッコリー、かぶ(小)、ごぼう)……各適量
舞茸、しめじ、ギンナン……各適量
柚子の皮、すだち(イチョウ切り)……各適量

A
- 柚子こしょう……小さじ1/2
- しょうゆ……小さじ1
- マヨネーズ……大さじ2

B
- みそ……小さじ1
- マヨネーズ……大さじ2

作り方

1 さつまいも、にんじん、れんこん、ブロッコリーは薄切りに、かぶは4等分に、ごぼうは斜め切りにする。 **2** 舞茸、しめじは小房に分ける。 **3** 熱湯に**1**、**2**を入れてゆでる。 **4** ギンナンは殻を取りはずし、熱湯に入れ、網しゃくしの背で転がしながら薄皮をむくようにしてゆでる。取りきれなかった薄皮をとり、半分に切る。 **5**「6Pチーズ」を並べ、上に**3**、**4**、柚子の皮、すだちをそれぞれ組み合わせてトッピングする。 **6** A、Bそれぞれを混ぜ合わせ、お好みで**5**につけていただく。

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

PR

House

いつでも、どんな所でも。

ハウスの乳酸菌を毎日手軽に。

粒タイプ

原寸大

健康補助食品

まもり高める乳酸菌L-137 サプリメント

一般価格2,500円(税抜)○1日の目安1粒／30日分(約30粒)
[原材料名]乳糖(オランダ製造)、加熱乳酸菌(乳成分を含む)、でんぷん／ショ糖エステル

◎食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

食のチカラで皆さまの健康を支えたい。

乳酸菌L-137は、加熱処理をして安定化させた、
長期保存や熱、加工に強いハウス独自の乳酸菌です。
ライフスタイルに合わせて無理なく摂取していただけるよう、
色々な商品に乳酸菌L-137を配合して皆さまにお届けいたします。
健康の習慣として毎日続けて摂りたい方には、
1日1粒(目安)で乳酸菌L-137がしっかり摂取できる
サプリメントタイプがおすすめです。

まもり高める乳酸菌 L-137
シリーズ商品続々登場

食品

「まもり高める乳酸菌L-137サプリメント」はハウスの通信販売ハウスダイレクト限定商品です。

[ご利用案内]■お支払いについて…お支払いは、代金引換(5,000円(税抜)未満は手数料300円(税抜))、NP後払い(コンビニ・郵便局・銀行(通常購入3,000円(税抜)未満は手数料100円(税抜))・各種クレジットカード(手数料無料)で承ります。◎NP後払いとは、コンビニ・郵便局・銀行にてお支払いいただく決済方法です。NP後払いサービスを提供する株式会社ネットプロテクションズに、サービスに必要な範囲で個人情報を提供し、代金債権を譲渡します。ご利用限度額は、累計残高55,000円(税込)です。与信結果により「NP後払い」をご利用いただけない場合は、別のお支払い方法からお選びいただきます。予めご了承ください。■お届け及び送料について…ご注文後、ヤマト運輸にて1週間前後でお届けいたします。ご注文金額が5,000円(税抜)未満は「ネコポス」の場合300円(税抜)、「宅急便」の場合500円(税抜)となります。ご注文金額が5,000円(税抜)以上で送料無料でお届けいたします。■返品・交換について…返品・交換は商品到着後10日以内にお電話ください。(お客様のご都合による返品は、商品未開封に限りお受けいたします。なお、返品の際の送料はお客様の負担となります。)■個人情報の取り扱いについて…お客様からお預かりする個人情報は大切にお取り扱いし、ご注文商品のお届けのほか弊社からの商品案内やキャンペーン案内などに利用させていただきます。弊社プライバシーポリシーは次のURLにて詳しくお伝えしています。
https://www.house-wf.co.jp/privacy/

ハウスダイレクトお客様センター　0120-854-014(月曜～金曜 9:00～17:30)※土・日・祝日・年末年始(12/29～1/3)は除く　ハウスダイレクト　検索　www.house-direct.jp

PR

和食と「きび砂糖®」

煮魚、煮物を奥行きのある味に。
ちょっと入れることでコクが出て隠し味にも。
料理を美味しくしてくれるお砂糖です。

贊否両論
SANPI-RYORON

「予約の取れない店」として
評判の和食店 贊否両論 店主
笠原 将弘さん

お砂糖はカップ印
日新製糖

おせちを詰める
重箱がないときは、
ワンプレートに
盛りつけても素敵。

ふだんのごはんを
おいしく作れたら
毎日しあわせ。

Betterhome Journal

12

2020

ページ番号をクリックすると、
該当ページへとびます

6 特集
半日で、気軽に作るおせち

かもの漬け焼き…7
八幡巻き…10
くるみ入り田作り…11
マンゴー入り紅白なます…12
ミニだて巻き…15
えびのうま煮…18
• 半日で６品作れる! タイムスケジュール…13

20 Betterhome のおすすめ商品
家族のきずなはおせち一品、家の味でつながる

21 Betterhome Information
３回に分けて習う、冷凍でおいしくなるおせち オンライン教室

22 季節の手作り
きんかんきんとん

24 Betterhome Information
京都の「烏丸御池スタジオ」ってどんなところ？

25 Better People
ベターホーム受講生の声@烏丸御池スタジオ

26 Betterhome のおすすめ商品
ベターホーム商品で作る、 手軽でおいしいアレンジレシピ～冬～

27 Betterhome School 掲示板

無断複製･転載を禁じます ©2020 Better Home Association.

特集

半日で、気軽に作るおせち

おせち作りは時間がかかって大変という人も多いはず。そこで先生が考えた、気軽に作れるおせちレシピをご紹介します。半日で、おせちに欠かせない6品が作れるから、忙しい人も大丈夫。わが家の味で新年を迎えましょう。

Let's! 和ごはん
農林水産省
官民協働プロジェクト
ベターホームは、農林水産省の「Let's! 和ごはんプロジェクト」に参画しています。

料理／加藤美子・下畑恵美子　撮影／塚田真理子　スタイリング／高橋友花　編集／浜村真優美

無断複製・転載を禁じます ©2020 Better Home Association.

かもの漬け焼き

Kamo no tsukeyaki

ふだんはあまり食卓にのぼらない食材だからこそ、
正月ならではの特別感があります。
みそだれに漬けて焼くだけだから、調理はかんたん!

無断複製・転載を禁じます ©2020 Better Home Association.

かもの漬け焼き

材 料 （4食分）

合がもむね肉＊…… 200g

〈 みそだれ 〉

赤みそ＊…… 30g
砂糖 …… 大さじ 3
酒 …… 大さじ 2
みりん …… 大さじ 1

ゆずの皮 …… 1/4個分

ポリ袋（厚手のもの）…… 1 枚

＊手に入りにくいときは、とりもも肉でも。
作り方①で身の厚みを切り開き、皮はフォークで数か所穴を開ける。
＊仙台みそなどの赤系辛口みそ。ないときは、ふつうのみそで代用可。辛口タイプがおすすめ。

作り方 〔調理時間30分（肉を漬ける時間は除く）／1食分214kcal、塩分1.1g〕

1. 肉は皮に縦方向の切り目を5mmくらいの間隔で入れる。
2. ポリ袋にみそだれの材料を合わせる。肉を加えてもみ、冷蔵で1～2時間漬ける。
3. 肉をとり出し（たれはとりおく）、皮目を上にしてグリルに入れ、弱めの中火で約12分（両面焼きグリルの場合）焼く（5～6分焼いたら一度焼き色を確認し、アルミホイルをかぶせる）。
4. 小鍋にとりおいたたれを入れ、中火で混ぜながら1～2分煮つめる。

〈 食べるとき 〉

5. ゆずの皮はせん切りにし、水にさらして水気をきる。
6. 肉を薄切りにして器に盛り、たれをかけて、ゆずの皮をのせる。

※フライパンでも焼ける。油少々（材料外）を温め、皮を下にして肉を入れ、強めの中火で約5分焼く。裏返し、ふたをして弱めの中火で約7分焼く（途中、出てきた脂をペーパータオルでふく）。

無断複製・転載を禁じます ©2020 Better Home Association.

おせちはお酒のおつまみにもおすすめ

マンゴー入り紅白なます

Mangō-iri kōhakunamasu

くるみ入り田作り

Kurumi-iri tazukuri

八幡巻き

Yawatamaki

無断複製・転載を禁じます ©2020 Better Home Association.

八幡巻き

材料（4食分）

牛もも肉（薄切り）……200g
にんじん……80g（約10cm）
ごぼう（細めのもの）……80g（約20cm）
Ⓐ
- 水……200ml
- だしパック＊……1パック
- しょうゆ・みりん・酒……各大さじ1
- 塩……少々

酒……大さじ1
Ⓑ
- しょうゆ……大さじ1/2
- みりん……大さじ1/2

サラダ油……大さじ1/2

＊かつおや煮干しなどを粉末にして、パックに入れた市販品(p.19)。

作り方〔調理時間35分（さます時間は除く）／1食分150kcal、塩分0.8g〕

1. にんじんは縦8つ割りにする。ごぼうは皮をこそげ、半分の長さに切って縦4つ割りにし、水にさらして水気をきる。
2. 鍋にⒶを合わせて1を入れ、ふたをして弱めの中火で約15分煮る（途中、5～6分たったら、だしパックはとり出す）。煮汁につけたままさます。
3. Ⓑは合わせる。牛肉と2は4等分にする。1本分の肉を広げ、ごぼうとにんじんを1本ずつ組み合わせて肉の手前に2列に互い違いになるようにおき、端からきっちり巻く（p.14ⓓ）。4本作る。
4. フライパンに油を温め、3の巻き終わりを下にして入れる。肉をころがしながら、全体に焼き色がつくまで強めの中火で焼く。
5. 火を止めて酒を回し入れ、続けてⒷを加える。再び中火にかけ、肉にからめながら煮つめる。あら熱がとれたら、1本を4等分に切る。

無断複製・転載を禁じます ©2020 Better Home Association.

電子レンジで作ります。くるみの歯ごたえで食感が変わり、あとを引くおいしさ。

くるみ入り田作り

材 料 **(作りやすい分量)**

田作り(ごまめ)＊…… 25g
くるみ(ローストずみ、無塩) … 25g
Ⓐ
- 砂糖 …… 大さじ 1/2
- みりん …… 大さじ 1/2
- 酒 …… 大さじ 1
- しょうゆ …… 小さじ 1

＊かたくちいわしの幼魚の乾燥品。

作り方 〔調理時間10分／全量291kcal、塩分1.4g〕

1. 耐熱皿に田作りを広げる。ラップはしないで、電子レンジで約1分30秒(500W)加熱する。
2. くるみは大きいものは約1.5cm角に手で割る。Ⓐは合わせる。
3. 1に2を加えてよくからめる。ラップはしないで、電子レンジでさらに1分20秒～40秒加熱する(途中で一度混ぜる)。広げてさます。

無断複製・転載を禁じます ©2020 Better Home Association.

ドライマンゴーが意外にも酢のものにマッチ。さわやかな甘味が加わります。

マンゴー入り紅白なます

材 料（4食分）

だいこん(4cm長さ)…… 300g
にんじん(4cm長さ)…… 30g
塩…… 小さじ1/3
ドライマンゴー…… 25g
Ⓐ
砂糖…… 大さじ 1/2
酢…… 大さじ 3
みりん…… 大さじ 1
塩…… 少々

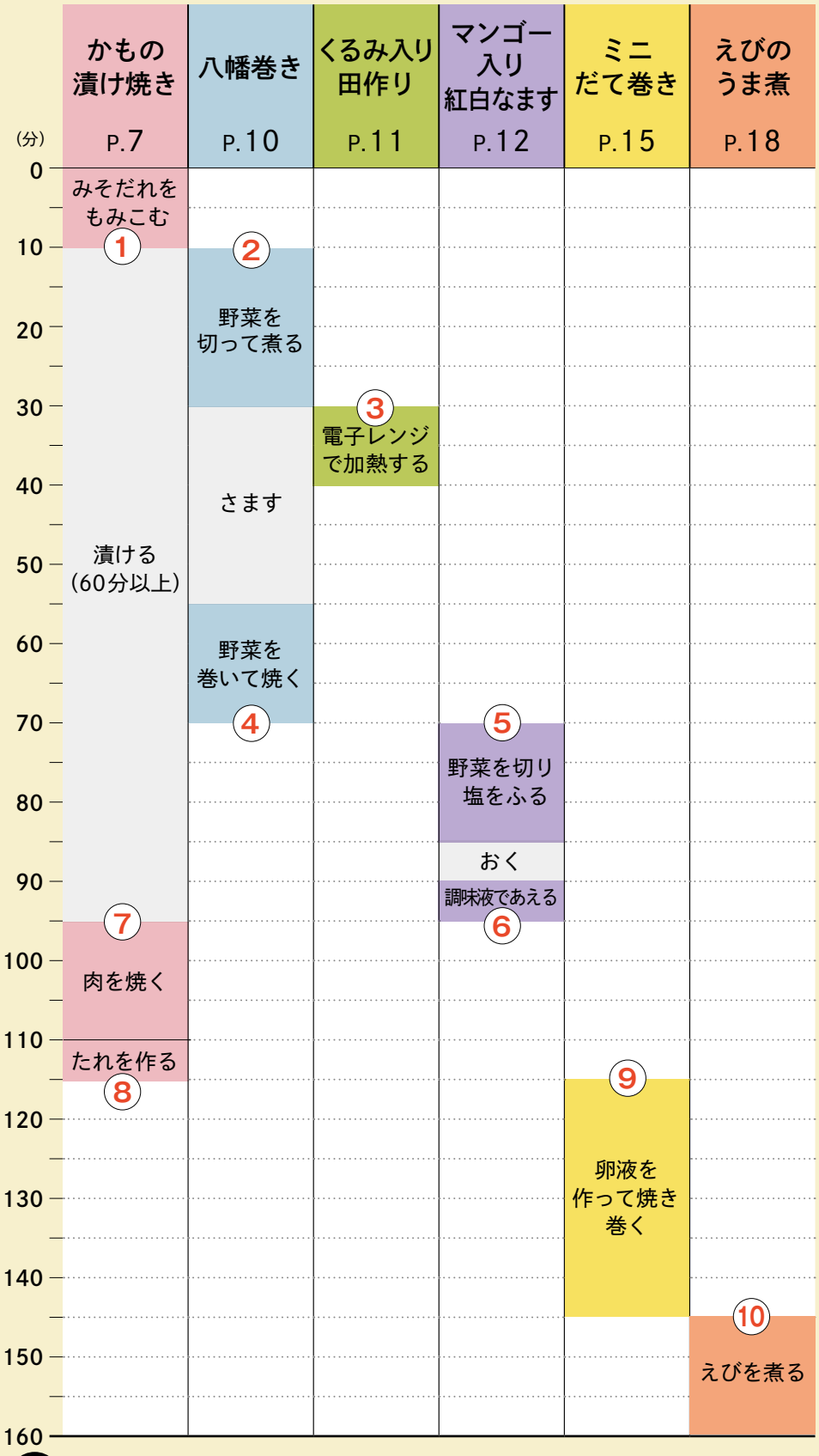
作り方〔調理時間25分／1食分46kcal、塩分0.3g〕

1. だいこん、にんじんはせん切りにする。ボールに合わせて塩小さじ1/3をふり、軽く混ぜる。約5分おく。
2. ドライマンゴーはせん切りにする（調味液を吸って太くなるので、できるだけ細めに）。
3. ボールにⒶを合わせる。1の水気をしぼって加え、ドライマンゴーも加えてあえる。

無断複製・転載を禁じます ©2020 Better Home Association.

半日で6品作れる！タイムスケジュール

おせち料理は1日に何品も作るので、事前に段どりを考えておくとスムーズです。
今回のおせち6品をムリなく作るための、タイムスケジュールを紹介します。



ベターホームのYouTubeチャンネルへつながります。

POINT
材料や調味料は事前に用意しておきましょう。

POINT
かも肉をたれに漬ける時間が長いので最初にとりかかり、漬けている間に調理を進めます。

無断複製・転載を禁じます ©2020 Better Home Association.

1 かも肉に切り目を入れ、みそだれをもみこむ❍a

肉に切り目を入れて、みそだれをもみこむ。60分以上漬ける。

2 八幡巻きの野菜を煮る❍b

八幡巻きの野菜を切り、煮る。さます。

3 くるみ入り田作りを作る❍c

4 八幡巻きを巻いて焼く❍d

②の野菜を牛肉で巻いて焼く。

5 なますの野菜に塩をふる❍e

マンゴー入り紅白なますの野菜とドライマンゴーを切る。野菜に塩をふっておく。

6 なますをあえる

⑤の水気をしぼり、ドライマンゴーとともに調味液であえる。

7 かも肉を焼く

①をポリ袋からとり出し、焼く。

8 かもの漬け焼きのたれを作る

⑦のみそだれを煮つめる。

9 ミニだて巻きを作る

10 えびのうま煮を作る❍f

えびを下ごしらえし、煮る。煮あがったら時々上下を返し、汁をからませる。

＼6品完成！／

温かいものはさましてから保存容器に入れ、冷蔵庫へ

無断複製・転載を禁じます ©2020 Better Home Association.

ミニ
だて巻き

Mini datemaki

お弁当用の小さい卵焼き器で作る、ワザありレシピ。
特別な材料・道具いらずでかんたんです。
手作りならではのやさしい甘さ。ぜひ、試してみて。

無断複製・転載を禁じます ©2020 Better Home Association.

ミニだて巻き

材 料（直径3cm × 15cm 1本分）

卵 …… 3個
はんぺん …… 60g
Ⓐ 砂糖 …… 大さじ 2
　 みりん …… 大さじ 1
　 しょうゆ …… 小さじ1/4
サラダ油 …… 小さじ 1/2
ジッパー付き保存袋
(大・約25cm角) …… 1 枚
フライパン用ホイルシート＊
(25×8cm) …… 1 枚
ラップ(30×20cm) …… 2 枚

＊アルミニウムはくの片面にシリコーン樹脂加工をした、フライパンで使えるホイルシート。
※15×8cmの卵焼き器を使用。

作り方〔調理時間30分／全量398kcal、塩分1.6g〕

1. はんぺんは保存袋に入れ、袋の外側から手でもんだり、菜箸をころがしたりしてつぶし、なめらかにする❍a。
2. 1にⒶを加え、よくもんで、なじませる。
3. 卵を溶きほぐし、約大さじ2をとって2に加える。よくもみ、なじませる。残りの卵を加え、空気を抜かずに口をしっかり閉じる。袋ごとよくふり、なめらかな生地にする❍b。

無断複製・転載を禁じます ©2020 Better Home Association.

4. 卵焼き器に油を入れてペーパータオルで全体に薄く広げ、弱めの中火で温める。3を流し入れるⓒ。ふたをして3～4分焼き、濃いめの焼き色がついたら火を止める。

5. ホイルシートは表の面を下にして4にのせ、密着させる(ⓓ、熱いのでゴムべらや菜箸を使うとよい)。卵焼き器にひと回り大きい皿をかぶせて裏返すⓔ。ホイルシートの面を下にして卵焼き器に戻し入れるⓕ。

6. ふたをして、薄い焼き色がつくまで弱めの中火で2～3分焼く。

7. ホイルシートごととり出し、手でさわれるくらいになるまであら熱をとる(さめすぎると形よく巻けない)。あら熱がとれたらホイルシートをはずす(ホイルシートはとりおく)。

8. ラップを2枚重ねて敷き、はずしたホイルシートを縦長に置く。

9. 7が温かいうちに焼き色が濃い面を下にして、ホイルシートの上に横長に置く。ホイルシートとラップで、手前からしっかり巻くⓖ。ラップの両端をキャンディのようにねじって閉じる。巻き終わりを下にしてさます。

10. だて巻きを1.5cm幅に切る。

無断複製・転載を禁じます ©2020 Better Home Association.

えびのうま煮

Ebi no umani

華やかな色合いはおせちに欠かせません。
えびには「腰が曲がるまで長生きできるように」という
願いがこめられています。

無断複製・転載を禁じます ©2020 Better Home Association.

えびのうま煮

材 料（2食分）

有頭えび …… 4尾（200g）

Ⓐ
- だし …… 大さじ2
- 酒 …… 大さじ1
- みりん …… 大さじ1
- しょうゆ …… 大さじ1/2

作り方〔調理時間15分／1食分64kcal、塩分0.9g〕

1. えびは背わたを除く。ひげが長ければキッチンばさみで切る。
2. 鍋にえびを「つ」の字になるように曲げて並べる。Ⓐを加え、ふたをして中火で約2分煮る。裏返して2～3分煮る。ふたをとり、煮汁が大さじ1程度になるまで煮つめる。
3. 鍋からとり出し、煮汁につけたままさます。途中で上下を返す。

Betterhomeのおすすめ商品

●和風だしパック

p.10「八幡巻き」で使用。厳選した天然の素材だけを、手軽なパックタイプにしました。塩を加えていないので、レシピ通りに味が決まります。

CLICK ベターホーム ネットショップ

最新刊『和食をつなぐ』には、おせちのレシピがたくさん。詳しくはこちら。

無断複製・転載を禁じます ©2020 Better Home Association.

家族のきずなは おせち一品、家の味でつながる

正月の祝箸には、折れにくく白肌で聖なる木ともいわれる柳や、杉、檜が使われます。両端が細いのは、一方を神様が使い、一緒に食べて神の力をもらうという「神人共食（しんじんきょうしょく）」の意味があります。大晦日に家長が家族の名前を箸袋に書いて神棚に供え、元日から松の内*までは同じ箸を使う風習があります。

*正月を祝う期間。松飾りを飾っておく間の意味で、正月七日、または十五日までを指すことが多い。

おうち時間が多い今度の正月。おせちを食べながら、いわれを伝え合うのも楽しいものです。また、家族と離れて過ごしていても、同じ味のおせち料理を食べることで、たとえ会えなくても気持ちはつながるはず。ベターホームの最新刊『和食をつなぐ』では、和食の歴史や文化の説明を織り交ぜながら、四季の和食やおせち、おすしなど、家で作れる上質なレシピを紹介しています。わが家の味で家族のきずなをつなげましょう。

Betterhomeのおすすめ商品

●迎春用敷紙と祝箸セット

おめでたい席の食卓を美しく演出する、3人分の敷紙と祝箸がセットに。柄は2種類あります。

CLICK

●和食をつなぐ ～和食の文化を知り、家で味わうレシピ～

黒豆やかずのこのほか、七草がゆやおしるこのレシピも掲載。盛りつけも参考になります。

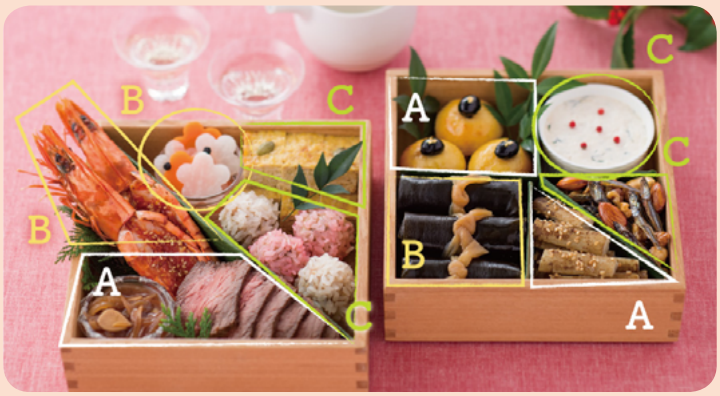
CLICK

無断複製・転載を禁じます ©2020 Better Home Association.

申込み受付中

3回に分けて習う、冷凍でおいしくなるおせち オンライン教室

10品をA、B、Cの3回に分けて習います。
すべて習うと、このようなおせちが完成!



A	ローストビーフ 黒豆スイートポテト たたきごぼう
B	えびのグリル まぐろの昆布巻 飾り切りピクルス ※冷蔵保存
C	紅白しゅうまい ほたてとクリーム チーズのディップ ナッツ田作り カレーのしどり

オンライン教室だから自宅で習える!

作ったおせちは自宅の冷凍庫で保存

忙しい正月は解凍するだけで食べられる!

- A、B、Cすべてのご受講をおすすめします(それぞれ単独で受講することもできます)。
- 材料キット(別売)をネットショップで販売しております【限定50セット】。
全10品のおせちの材料のうち、少量ずつ使う乾物類を中心にご用意しました。

CLICK 冷凍おせち オンライン教室

日程など、詳しくはこちら

PR

よろこびがつなぐ世界へ
KIRIN

お客様の声を
よりよい
商品づくりに
いかします

お気軽にお問い合わせください
キリンビールお客様相談室

0120-111-560
9:00～17:00(土日曜・祝日を除く)

キリンホールディングス株式会社 〒164-0001 東京都中野区中野4-10-2 中野セントラルパークサウス

www.kirin.co.jp

無断複製・転載を禁じます ©2020 Better Home Association.

季節の手作り
RECIPE
22

きんかんきんとん

栗の甘露煮の代わりに、きんかんで作るから
栗きんとんならぬ、“きんかんきんとん”。
フレッシュな酸味で、食べ飽きないおいしさです。

料理／加藤美子　撮影／塚田真理子　スタイリング／高橋友花　編集／浜村真優美

無断複製・転載を禁じます ©2020 Better Home Association.

きんかんきんとん

保存容器に入れ、冷蔵庫で3～4日保存可

材 料（作りやすい分量）

さつまいも…… 300g
Ⓐ 砂糖…… 60g
Ⓐ 塩…… 少々
Ⓐ レモン汁… 小さじ1
はちみつ …… 大さじ1(22g)
きんかん ….4～6個(約100g)
Ⓑ 砂糖……大さじ2
Ⓑ 水……50ml
はちみつ ….大さじ1/2(11g)

作り方

1. さつまいもは1cm厚さの輪切りにし、皮を厚めにむく。30分ほど水にさらす（途中で2、3回水をかえる）。水気をきる。
2. きんかんは熱湯で約1分ゆで、ざるにあけてさます。縦4つ割りにし、種をとる。小鍋にⒷときんかんを入れ、弱めの中火で汁気がなくなるまで煮る。はちみつ大さじ1/2をからめる。
3. 鍋にさつまいもとかぶるくらいの水を入れて火にかける。煮立ったら中火にし、ふたをして約10分ゆでる。
4. やわらかくなったら湯を捨て、マッシャーなどでつぶす。
5. 4にⒶを加えて混ぜ、なめらかになったら水100ml（材料外）を加えてさらに混ぜる。
6. 中火にかけ、煮立ったら火を弱め、木べらで練りながら汁気をとばす。木べらですくってぽってり落ちるくらいになったら火を止め、はちみつ大さじ1を加えて混ぜる。2を混ぜる。

Betterhomeのおすすめ商品

●穴あき木べら

鍋底や鍋肌にフィットする形で使いやすい。真ん中の丸い穴がへらにかかる力の抵抗をほどよく逃し、とろみのあるものもらくに混ぜられます。

無断複製・転載を禁じます ©2020 Better Home Association.

ビルの外観。
町家風の佇まい

新しいスタイルの料理教室
京都の「烏丸御池（からすまおいけ）スタジオ」ってどんなところ？

烏丸御池駅５番出口から徒歩６分。京都らしさ満載の立地です

ベターホームの京都教室が移転・リニューアルし、「烏丸御池スタジオ」として11月5日にオープンしました。人気のイノダコーヒー本店の斜め向かいにあります。細長いシルエットが特徴のビル「トレーシア堺町」に着いたら、奥にあるエレベーターに乗って３階へ。インターフォンを鳴らして入るのが新鮮で、まるで先生の家を訪れるような気分です。

アットホームな教室で、先生がより身近に感じられると、受講生からも好評！

スタジオに入ると、中央にデモ台があり、その前に受講生用のテーブルが３台。３ 密を避けながら、直接指導を受けられます。

オープン初日の特別企画「秋のお祝いごはん」の一日教室では、土鍋で作る鯛めしなど計５品を作りました。参加した受講生に新教室の感想を伺うと、「先生との距離感がいい」「少人数で先生と話しやすい」「京都教室が復活してよかった！」との嬉しい声が。慣れない点は「ミラーがない」ことだとか。これまでの鏡越しではなく、これからは間近で実物の鍋をのぞいてくださいね！

いつもの京都教室の先生たちが、新しいスタイルのスタジオでお待ちしています。笑顔あふれる烏丸御池スタジオに、ぜひお越しください。

CLICK
ベターホーム
烏丸御池スタジオ

受講生をお迎えする
準備中の先生たち。
温かみのあるスタジオ

「秋のお祝いごはん」
メニュー５品

無断複製・転載を禁じます ©2020 Better Home Association.

Better People

ベターホーム受講生の声＠烏丸御池スタジオ

File.7

離れていても会えなくても…ベターホームでつなぐ母娘のきずな（二ノ宮千尋さん）

烏丸御池スタジオオープン初日の特別企画に、なんと受付開始初日にいち早く申込みされた方がいます。その想いを伺いました。

ベターホームとの出会いは約40年前。札幌教室の託児所が始まりでした。

京都教室に長年通われていた二ノ宮さん。閉鎖になると聞いたときは、あまりのショックで、しばし唖然としたそうです。でも烏丸御池スタジオがオープンすると聞き、オープン初日の特別企画「秋のお祝いごはん」にどうしても参加したくて、受付開始初日、日付が変わってすぐに申し込んだそう。すごい熱意です。そんな二ノ宮さんとベターホームとの出会いは、約40年前にさかのぼります。子どもの頃に、札幌教室に通うお母さまに連れられて、ベターホームの託児所（※現在はありません）を訪れたことが始まり。お母さまが料理を習っている間、ベターホームの先生たちと楽しく遊んだことを今でも覚えているそう。そんな楽しい思い出を胸に、お母さまが作るベターホームの味で大きくなった二ノ宮さん。20歳を過ぎた頃、花嫁修業のために料理を習おうと、ベターホームの門をたたきます。

ベターホームの魅力は、先生の人柄。

結婚後もベターホームに通い続け、二ノ宮さんのベターホーム歴はかれこれ20年以上に。他の料理教室に通ったこともありましたが、何度もベターホームに戻ってきてしまうそう。その理由を聞くと、「ベターホームの先生は優しくて、本当に親身になって教えてくれる。そこが魅力です」ときっぱり。

お母さまは今でも通う現役の受講生。

二ノ宮さんのお母さまは現在も横浜教室に通われており、電話でよくベターホームの話をするそう。母娘の仲の良さが伝わってきます。二世代にわたってベターホームの味に親しみ、離れて暮らしていてなかなか会えなくても、強いきずなを感じました。

ベターホームより　こちらも思わず笑顔になってしまうほど、楽しそうに話してくれた二ノ宮さん。お母さまのお話は1月号に掲載します。お楽しみに！

無断複製・転載を禁じます ©2020 Better Home Association.

ベターホーム商品で作る、手軽でおいしいアレンジレシピ～冬～

CLICK 商品詳細は各画像をクリック！

大川さんのお徳用だし昆布

＋

和風だしパック

＋

白毛餅

を使って…

だしがおいしいお雑煮！

CLICK

アロニアミックスジュース

＋

ヤッホーの水

を使って…

ワイン風ノンアルコールカクテル！

CLICK

ホワイトソース

＋

ミートソース

を使って…

冬に食べたい絶品ラザニア！

CLICK 詳しいレシピはこちらから

レシピでご紹介の商品はネットショップで購入可能！

詳しくは、こちら 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 ©2020 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 ©2020 Better Home Association.

Betterhome School 掲示板

CLICK

CLICK

CLICK

無断複製・転載を禁じます ©2020 Better Home Association.

CLICK

「Betterhome Journal」12月号を読んだら、
アンケートに答えて、プレゼントをもらおう！

https://www.betterhome.jp/info/form/magpre2

3分で終わる、
かんたんな
アンケートです。

抽選で10名様に、
「ベターホームオリジナル
保冷バッグ」をプレゼント！
応募締切：2020年12月31日

生鮮品や冷凍品の買いものに。
小さめで持ち運びに便利で、お
弁当箱を入れるのにもピッタリ！

プレゼント商品に
ついて、詳しくは
画像をclick!

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
2020年12月号

［ 発行日 ］	2020年12月1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 ©2020 Better Home Association.