

おうち時間の自炊を応援！ご自宅から気軽に受講できる 「オンラインお料理入門シリーズ」が5月よりスタートしました

感染症予防の観点から、自宅で食事をする機会が増えた方も多いのではないのでしょうか。緊急事態宣言による飲食店の時短営業により、普段の夕食にお困りの方もいらっしゃるかもしれません。

生活のスキルとしての自炊のニーズが高まっている中、全国で料理教室を開催する一般財団法人ベターホーム協会(本部所在地:東京都渋谷区、理事長:大塚 義幸、以下ベターホーム)は、5月より「オンラインお料理入門シリーズ」を開講いたしました。1963年創立のベターホーム協会が、長年、料理教室や料理書の出版を通して培ってきたノウハウを活かし、お料理がはじめての方でもオンラインで自炊の基本が身に付く内容となっています。



●「ベターホームのお料理教室」オンライン教室 <https://www.betterhome.jp/school/online/>
オンライン会議アプリを使って自宅のキッチンで受講できます。複数箇所に設置されたカメラにより、調理の全体の様子に加え、材料を切る手元の様子などがよく見えます。

<オンライン教室イメージ>



※静止画、動画をデータでご用意しております。
メールでお送りしますのでご連絡ください。

- ・2020年6月から開始。
- ・コロナ禍によるニーズにより拡充を続け、2021年6月～2021年4月までに累計350クラス以上開催。それに伴い、受講生数も約4倍に拡大いたしました(2021年4月時点)。

●「オンラインお料理入門シリーズ」

料理初心者向けの、料理の基本が身につくオンラインの料理教室です。毎回2～3品の料理を作りながら、包丁の持ち方、野菜の切り方、調味料の計量といった基本が身につきます。5月のメニューは3種類をご用意しています。シリーズ全12回(予定)。1回ずつ申し込みができるため、好きなペースで受講できます。

【会費】1,100円(税抜1,000円)

【定員】各クラス50名

【日程】5月に42クラス開催 ※日程詳細はHPをご覧ください。

※お問い合わせ先は裏面をご覧ください

【5月の実習内容】

<オンラインお料理入門シリーズ#01> ガバオ風ごはん・えびとアボカドのサラダ

<オンラインお料理入門シリーズ#02> 白身魚のハーブパン粉焼き・夏野菜のオープンオムレツ

<オンラインお料理入門シリーズ#03> 麻婆豆腐・トマトとたこのマリネ



<オンラインお料理入門シリーズ#01>
ガバオ風ごはん
えびとアボカドのサラダ



<オンラインお料理入門シリーズ#02>
白身魚のハーブパン粉焼き
夏野菜のオープンオムレツ



<オンラインお料理入門シリーズ#03>
麻婆豆腐
トマトとたこのマリネ

●特徴

①受講しやすい価格設定

幅広い層に自炊スキルを磨くチャンスとしていただくことを目的に、1回 1,100円（税抜 1,000円）の設定としました。オンラインの料理教室を初めて受講する方にもお試しいただきやすい価格設定です。

②確かなレシピで実習できる

58年変わらず、幅広い世代から「おいしい」と好評のレシピを生み出してきた料理教室ならではの確かなレシピで実習できます。一度覚えればずっと使える、おいしく料理を作るコツが詰まっています。

③講師の指導力

教室で長年家庭料理を伝えてきた、豊富な食の知識をもつ講師が担当します。家庭で役立つ料理の知恵をお伝えします。

【一般財団法人ベターホーム協会】

1963年創立以来、料理教室や出版を通して、食分野での消費者教育を行っています。料理と栄養の知識、食材の買い方や保存のしかた、環境のことなど、食と暮らしについて教えています。

【本件に関するお問合せは】 一般財団法人ベターホーム協会 企画広報課 塚田まで

Tel : 03-3407-8712 (直通) Fax : 03-3407-0479

Mail : mariko_tsukada@betterhome.jp

〒150-8363 東京都渋谷区渋谷 2-20-12 渋谷日永ビル