

■ NEW ワークショップ

「ベターホームのおにぎり教室 ～おいしいおにぎりって？～」を開催します

全国で料理教室を展開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、和食の原点でもある「おにぎり」を通して和食文化への理解を深め、手作りの喜びを体験できるワークショップ「ベターホームのおにぎり教室～おいしいおにぎりって？～」を開催します。

日本人のソルフードでもある“おにぎり”。話題の専門店には長蛇の列ができ、外国人旅行者も多く訪れるなど、その魅力は国内外からも注目されています。家庭でも作る機会が多いおにぎりですが、シンプルゆえ、奥が深く、「上手に作れない」とお悩みの方も多いようです。

ワークショップでは土鍋を使った、「必ずおいしく炊けるごはんの炊き方」や「水加減」「塩加減」にはじまり、ふわっと口でほぐせるにぎり方やシーン別のにぎり方を伝授。このワークショップで習えるのは、家庭料理のプロである200人を超える「ベターホームの先生」から集めたアンケートを基にたどり着いた“究極のにぎり方”だから「マイベストおにぎり」がきっと見つかるはず！申込開始と同時にすぐに満員になり、増設したクラスも、またたく間に満員御礼となった大注目のクラス。

記者のみなさまのご見学も大歓迎です。

ワークショップの内容

- ① インタロダクション：おにぎりの文化や歴史についてのお話
- ② ごはんの炊き方のコツ（土鍋と炊飯器）
※実習では土鍋で新米を炊きます
- ③ 塩むすびをにぎる（1個）
- ④ 具入りおにぎりをにぎる（梅しそ、鮭、肉みそ、ツナマヨの計4個）
*具材はこちらで準備します
- ⑤ 会食タイム *煮干しのうま味たっぷりのみそ汁、漬けもの、ほうじ茶がつきます（実習はありません）
- ⑥ まとめ：質疑応答など

※おにぎりはお持ち帰りもできます（持ち帰り容器は準備します）



- **講師**：ベターホームのお料理教室 講師
- **定員**：各クラス 32 名
- **会費**：4,730 円（税抜 4,300 円） ※テキスト代、材料費込み
- **持ちもの**：エプロン、三角巾（任意）、手をふくハンドタオル、筆記用具、持ち帰り用手提げ袋
- **日程と会場**：

会場	日時	教室の住所
銀座教室	2024年11月30日(土) 満員 午前 10:00～11:30	中央区銀座 4-10-3 セントラルビル 3、4、5 階 【銀座線銀座駅より徒歩 3 分】
	2024年12月7日(土) 満員 午前 10:00～11:30	
横浜教室	2024年12月1日(日) 午前 10:00～11:30	横浜市神奈川区鶴屋町 2-24-1 谷川ビル 9 階 【横浜駅きた西口より徒歩 3 分】

◆ ホームページ（右記 QRコード）または電話にて 11 月 1 日（金）より受付。満員になり次第、受付を締め切ります。
お申込み後、会場の地図とご案内を送付します。

● **申込先**：ベターホーム協会 03-3407-0471

[電話受付 月～金 9:30～17:30 土・日 9:30～17:00 祝日 9:30～14:00]

<https://www.betterhome.jp/school/oneday/area/6483>



【一般財団法人ベターホーム協会】

1963 年創立。以来 60 年以上にわたり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。「ベターホームのお料理教室」では料理と栄養の知識、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総合的に教えています。

【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 企画広報部まで

〒150-8363 渋谷区渋谷 2-20-12 渋谷日永ビル 4F Tel：03-3407-8712（直通）Fax：03-3407-0479

Mail：kouhou@betterhome.jp URL:www.betterhome.jp



以上