

2015年1月20日
株式会社オールアバウトライフワークス

オールアバウトライフワークスがホームメイドクッキングと提携し 全国の料理教室で“デコ巻き寿司”が作れる体験講座を提供 ～“鬼”と“お多福”柄のレシピも無料公開し、節分の新たな楽しみ方を啓発～

株式会社オールアバウトの子会社、株式会社オールアバウトライフワークス（本社：東京都港区、代表取締役社長：江幡 哲也）が運営する「日本デコずし協会」（所在地：東京都港区、理事長：菱倉 英一）は、節分における新たな楽しみ方を啓発することを目的に、全国で料理教室を運営する株式会社ホームメイドクッキング（本社：東京都中央区、代表取締役社長：小俣 大）と提携して、「日本デコずし協会」公認のインストラクターによる節分のデコ巻き寿司体験教室を2月下旬までの間、開催いたします。あわせて家庭で簡単に楽しめるデコ巻き寿司のレシピをサイト上で無料公開します。

日本デコずし協会では2012年2月より、“デコ巻き寿司”と呼ばれる断面に図柄が描かれた巻き寿司の普及活動および、デコ巻き寿司による地域コミュニティの活性化や専門インストラクターの育成事業を展開しています。近年、節分の日にその年の恵方を向いて太巻き寿司を食べる「恵方巻き」が、一般家庭でも広く浸透しつつある中、デコ巻き寿司といったホビークッキングを通じて、新たな節分の楽しみ方を啓発するため、料理教室を運営するホームメイドクッキングと提携しました。全国86教室中41教室において、日本デコずし協会公認のインストラクターが、「節分の鬼」や「おひな様」を作るための基本テクニックと美しく完成させるバランスの取れた組み立て方を直接指導してくれるデコ巻き寿司体験教室を、季節限定イベントとして2月末まで開催します。

■デコ巻き寿司体験教室の詳細：http://www.homemade.co.jp/event_06.htm

また本日より、「節分の鬼」「お多福」の2図柄のレシピを、日本デコずし協会のホームページ上で無料公開します（<http://deco-sushi.com/recipe/>）。一般的な料理レシピと違って、特殊性の高いデコ巻き寿司のレシピを、リアルな場だけでなく、ネット上でも公開することで、更なるデコ巻き寿司文化の普及を図ってまいります。

<日本デコずし協会でレシピ公開する“デコ巻き寿司”の絵柄>



「節分の鬼」

レシピ制作：飾卷子（恒岡恵美）



「お多福」

レシピ制作：うずまきこ（宇賀真理子）

■オールアバウトライフワークスについて URL：<http://www.gakusyu-forum.net/>

生涯学習の普及推進を活動の大きな目標に掲げ、各分野のプロフェッショナルを育成・輩出することを目的として、株式会社オールアバウトの子会社である株式会社オールアバウトライフワークスが企画・運営。各分野の技能や知識を体系化し講座にすることにより、その分野を「学び」「教え」「伝え」ていきます。現在、手工芸領域を中心に全国に約2万人の専門講師を輩出しています。

■日本デコずし協会について <http://deco-sushi.com>

巻き寿司、いなり寿司、手まり寿司、ちらし寿司といった家庭料理としての寿司文化にホビークッキング的要素が加わることで生まれた“デコずし”は、「おいしい」だけでなく「つくる楽しみ」「見せる楽しみ」があります。「日本デコずし協会」は、レシピの開発、インストラクターの育成、国内外への情報発信を通じて、日本の寿司文化、米食文化、ホビークッキングの発展に貢献していきます。

■ホームメイドクッキングについて <http://www.homemade.co.jp/>

ホームメイドクッキングは、全国に86箇所の教室を展開しているクッキングスクールです。1973年に創立。パン教室からスタートし、独自のパン製法を開発、多数の特許を保有しています。運営しているコースは全13コースあり、基礎から応用まで無理なく学べるカリキュラムを採用。また、マイスターを取得すると自宅で教室を開ける「免許状コース」や、マジパン細工など珍しい分野を学べる「認定証コース」も用意し、さまざまな方のニーズに対応しています。現在、年間約2万人の方にご受講いただいております。

本件に関する報道機関からのお問い合わせ先：

株式会社オールアバウト 広報担当：柏原
TEL：03-6362-1309 FAX：03-6682-4229
E-mail：pr@staff.allabout.co.jp