

手作りでのしむおうちクリスマス！

～期間限定のクリスマスレッスンを開催～

日本及びアジア、東南アジアに料理教室を展開する株式会社ABC Cooking Studio（本社：東京都千代田区丸の内、代表取締役社長 兼 CEO：志村なるみ、以下ABC）は、2021年12月1日（水）から12月28日（火）の期間に全国のABCクッキングスタジオにて、クリスマスメニューを展開いたします。



ネイキッドリースケーキ

今年のクリスマスは土曜日。ワクチン接種が進みコロナウイルスの収束が期待される一方、変異ウイルスが猛威を振るっているご時世柄、「家でごちそうを食べたい」・「家族だけでお祝いしたい」という意見が多く見られるようです。そこでABCでは、気軽に作ってお持ち帰りいただけるリースに見立てたクリスマスケーキやディズニーとのコラボ体験レッスン、ローストチキンや大人気のマリトッツォが学べるレッスンなど、クリスマスのおうちパーティーにぴったりのメニューをご用意いたしました。

【体験レッスンメニュー】

ネイキッドリースケーキ



簡単&おしゃれに仕上がるネイキッドケーキ。

ふわふわのスポンジに、生クリームとフランボワーズソースを重ねます。

リースのようにベリーを飾って、可愛らしく仕上げましょう。

開催期間：2021年12月28日(火)まで

所要時間：120分

参加費：500円(材料費・税込み)

予約サイト：https://www.abc-cooking.co.jp/board/start_1day.html

ミッキー Maus/ハンバーグドリア・クランベリーブレッド



あつあつとろ〜り！デミグラスソースドリアとジューシーなハンバーグを同時にオープンで焼きましょう。クランベリーの酸味と甘さが絶妙な、プチパンも一緒に作ります。

料理とパンを同時に学べるレッスンです。

開催期間：2021年12月28日(火)まで

所要時間：120分

参加費：500円(材料費・税込み)

予約サイト：https://www.abc-cooking.co.jp/board/start_1day.html

【本コース料理バリエーションクラスメニュー】

ABC推奨クリスマスディナー♪ジューシーローストチキンと大人気「マリトッツォ」



ハーブソルトで下味をつけ、ハニーマスタードソースを塗って焼き上げるチキンはしっとりジューシー。骨付き鶏もも肉の生焼けにならない下処理を学びます。ハーブを効かせたローストポテトを添えていただきます。しっかりと炒めた玉ねぎでコクを出したトマト風味のスープ、卵をからめたサラダ、デザートには今年のトレンド「マリトッツォ」が登場！手軽にロールパンを使って上手なクリームの詰め方を覚えましょう。

開催概要：2021年12月15日(水)まで

所要時間：60分

■株式会社 ABC Cooking Studio

<https://www.abc-cooking.co.jp/>

ABC クッキングスタジオは、国内に 100 スタジオ、海外に 36 スタジオを展開し、国内・海外会員約 154 万人を誇る世界最大級の料理教室（2021 年 4 月時点）。世界フリー通学を目指して、2010 年 12 月より中国・香港・台湾・シンガポール・タイ・韓国・マレーシア・インドネシアの海外 8 ヶ国・地域に 36 店舗を展開し、東南アジア圏を中心にサービスを拡大中。「世界中に笑顔のあふれる食卓を」を企業理念に、「手作りの食」の大切さと楽しさを提案している。料理・パン・ケーキを学べる「ABC Cooking Studio」のほか、4 歳からのクッキングスタジオ「abc kids」、食を通して健康的なライフスタイルをサポートする「HEALTH LABO」など、幅広いブランドを展開中。

- 会社名：株式会社 ABC Cooking Studio (<http://www.abc-cooking.co.jp/>)
- 代表取締役社長 兼 CEO：志村 なるみ
- 設立：1987 年 4 月
- 資本金：1,000 万円
- 従業員数：2,712 名（2021 年 4 月 1 日時点）
- 本社所在地：〒100-0005 東京都千代田区丸の内三丁目 1 番 1 号
- 事業内容：ABC クッキングスタジオの全国展開・家庭用雑貨等のデザイン、販売

本リリースに関する問い合わせ先

株式会社 ABC Cooking Studio 広報：金井
〒100-0005 東京都千代田区丸の内三丁目 1 番 1 号
Email：koho@abc-cooking.co.jp TEL：03-5220-2566 FAX：03-5220-2414