

2025

7

JULY

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
	1	2	3	4	5	6
	マンスリーテーブル③ 「STAUBカンパーニュと燻製」 ・11:00			マンスリーテーブル③ 「STAUBカンパーニュと燻製」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「ライ麦パンと自家製ハムのナチュラルフレンチレッスン」 ・11:00	
7	8	9	10	11	12	13
				マンスリーテーブル② 「ライ麦パンと自家製ハムのナチュラルフレンチレッスン」 ・11:00		ワークショップ ① 「STAUBを楽しむスパイス香るごちそう飯 パターチキンカレー」 ・11:00
14	15	16	17	18	19	20
ワークショップ ① 「STAUBを楽しむスパイス香るごちそう飯 パターチキンカレー」 ・11:00					スペシャルクッキングクラス 「大磯マチノアカリ八十川シェフのビストロフレンチレッスン」 ・11:30	
21	22	23	24	25	26	27
	マンスリーテーブル① 「香り高く上品なおうち中華 上海料理」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「香り高く上品なおうち中華 上海料理」 ・11:00		マンスリーテーブル① 「香り高く上品なおうち中華 上海料理」 ・11:00	ワークショップ ② 「包丁研ぎと切り方入門」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「香り高く上品なおうち中華 上海料理」 ・11:00
28	29	30	31			
マンスリーテーブル② 「ライ麦パンと自家製ハムのナチュラルフレンチレッスン」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「ライ麦パンと自家製ハムのナチュラルフレンチレッスン」 ・11:00		マンスリーテーブル① 「香り高く上品なおうち中華 上海料理」 ・11:00			

クッキングクラスのお問い合わせ、ご予約はこちらから

お問い合わせ

ツヴィリング J.A. ヘンケルス 湘南平塚店 クッキングスタジオ  
〒254-8510 神奈川県平塚市天沼 10-1 ららぽーと湘南平塚1F

0463-79-6267

Web

公式HP/WEB予約

公式LINE



## 今月のクッキングクラスのご案内

入会金不要

スペシャルクッキングクラス  
「マチノアカリ 八十川シェフのビストロフレンチレッスン」

大磯のマチノアカリ八十川シェフによるスペシャルレッスン。ビストロの味をご家庭で再現しませんか？

- ・アジと夏野菜のプロヴァンス風
- ・鶏モモ肉のロースト アメリケヌソース
- ・林檎のバルフェ

定 員：10名  
参加費：7,700円  
時 間：3時間～マンスリーテーブル②  
「ライ麦パンと自家製ハムのナチュラルフレンチレッスン」

お持ち帰り

ライ麦を使った素朴で味わい深いパンをSTAUBでバリふわに焼き上げます。低温調理で作る鶏ハムはむねともも肉の2種類を混ぜあわせてしっとりジューシーに仕上げ！ハムに添えるアレンジソース2種類もご紹介します。パン(1つ)、ハム(1本)お持ち帰りいただけます。ご試食は別途あります。

- ・ライ麦のタバチェール ・ハーブ鶏ハム(低温調理)

定 員：8名  
参加費：6,050円  
時 間：2時間～

まとめ割対象

マンスリー テーブル③  
「STAUBカンパーニュと燻製」

お持ち帰り

18cmココット入れて焼き上げる基本のカンパーニュと燻製チップがなくても簡単にできる燻製ポークの作り方レッスンです。作ったカンパーニュはお持ち帰りいただけます。ご試食あります。

- ・基本の全粒粉入りカンパーニュ
- ・STAUBで作る薫製ポークのサラダ

定 員：8名  
参加費：6,050円  
時 間：2時間～

まとめ割対象

マンスリーテーブル①  
「香り高く上品なおうち中華 上海料理」

鶏肉とたっぷりお野菜にピリッと黒コショウがアクセントの炒め物&amp;香辛料を効かせたピリ辛のスペアリブをSTAUBでしっとり柔らかに仕上げます。デザートは自家製甘酒の優しい甘さにココの実とレモンの白玉団子を浮かべます。金木犀の上品な香りを添えた食後の口直しデザートです。お楽しみに。

- ・鶏肉の黒コショウ炒め上海風 ・香辣排骨(シャンラーパイグー)
- ・ココの実とレモンの冷やし白玉甘酒～金木犀の香～

定 員：8名  
参加費：6,050円  
時 間：2時間～

まとめ割対象

ワークショップ①  
「STAUBを楽しむスパイス香るごちそう飯 パターチキンカレー」

STAUBで煮込むことで鶏肉はふっくら、ソースはまるやかに。パターのコクとトマトの酸味、スパイスの香りが調和したバターチキンカレーを作ります。Gohanココットで炊くターメリックライスとオープン不要で簡単にSTAUBで焼き上げるナンも作ります！STAUBを使いこなしたい、やさしいスパイス料理を覚えたい方ぜひご参加ください。

- ・スパイス効いたバターチキンカレー
- ・ターメリックライス ・ナン

定 員：8名  
参加費：4,950円  
時 間：2時間～

まとめ割対象

ワークショップ②  
「包丁研ぎと切り方入門」

包丁の研ぎ方と、基本の切り方のレッスン。砥石を使った包丁の研ぎ方、基本的な包丁の扱い方、正しい刃の動かし方から料理に合わせた食材の切り方のレッスンです。

ツヴィリング の純正砥石のプレゼント付き。

定 員：8名  
参加費：4,950円  
時 間：2.5時間

まとめ割対象

お得なまとめ割チケット  
6回分(¥30,250)もございます。◎ ご新規さま：初回限定1,100円OFFにてご参加いただけます。  
(対象外レッスンあります)

※表記の金額は全て税込み価格です。

レッスン中に「託児サービス」を無料でご利用いただけます。

ららぽーと湘南平塚内『あんふぁにい』を2時間無料でご利用いただけます。事前のご予約が必要となります。詳しくはスタッフまでお尋ね下さい。

「あんふぁにい」 TEL. 0463-51-6510



Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
				1	2	3
					<b>ワークショップ ①</b> <b>「STAUBを楽しむ</b> <b>スパイス香るごちそうご飯 バターチキンカレー」</b> ・11:00	
4	5	6	7	8	9	10
<b>マンズリーテーブル②</b> <b>「湯種白パン2種」</b> ・11:00	<b>マンズリーテーブル②</b> <b>「湯種白パン2種」</b> ・11:00				<b>マンズリーテーブル②</b> <b>「湯種白パン2種」</b> ・11:00	<b>マンズリーテーブル④</b> <b>「STAUBカンパーニュと燻製」</b> ・11:00
11	12	13	14	15	16	17
			<b>ワークショップ ①</b> <b>「STAUBを楽しむ</b> <b>スパイス香るごちそうご飯 バターチキンカレー」</b> ・11:00	<b>マンズリーテーブル④</b> <b>「STAUBカンパーニュと燻製」</b> ・11:00		<b>マンズリーテーブル③</b> <b>「ミューズリークランチ」</b> ・11:00
18	19	20	21	22	23	24
<b>マンズリーテーブル①</b> <b>「スリランカカレー」</b> ・11:00	<b>マンズリーテーブル①</b> <b>「スリランカカレー」</b> ・11:00				<b>スペシャルクッキングクラス</b> <b>「大磯マチノアカリ八十川シェフのビストロフレンチレッスン」</b> ・11:30	
25	26	27	28	29	30	31
			<b>マンズリーテーブル②</b> <b>「湯種白パン2種」</b> ・11:00	<b>マンズリーテーブル①</b> <b>「スリランカカレー」</b> ・11:00	<b>ワークショップ ②</b> <b>「包丁研ぎと切り方入門」</b> ・11:00	<b>マンズリーテーブル①</b> <b>「スリランカカレー」</b> ・11:00

クッキングクラスのお問い合わせ、ご予約はこちらから

お問い合わせ

ツヴィリング J.A. ヘンケルス 湘南平塚店 クッキングスタジオ  
〒254-8510 神奈川県平塚市天沼 10-1 ららぽーと湘南平塚1F

0463-79-6267

Web

公式HP/WEB予約

公式LINE



## 今月のクッキングクラスのご案内

入会金不要



### スペシャルクッキングクラス 「マチノアカリ 八十川シェフのビストロフレンチレッスン」

大磯のマチノアカリ八十川シェフによるスペシャルレッスン。ビストロの味をご家庭で再現しませんか？

- ・枝豆のムース
- ・パプリカの挽肉ファルシ プロバンス風
- ・柑橘のジュレ



定 員：10名  
参加費：7,700円  
時 間：3時間～

### マンズリーテーブル① 「スリランカカレー」

スパイスをローストして香りを引き出した自家製ペーストから作るポークと海老の2種のスリランカカレー。副菜は素揚げナスと自家製ペーストを合わせた「ナスのモージュ」、ココナッツのふりかけ「ボルサンボル」と香り豊かなジャスミンライスと一緒に楽しみください。

- ・スリランカ カレーペースト ・ポークカレー
- ・海老カレー ・ナスのモージュ ・ボルサンボル ・ジャスミンライス



定 員：8名  
参加費：6,050円  
時 間：2時間～

まとめ割対象

### マンズリーテーブル② 「湯種白パン2種」

お持ち帰り

ふわっとしながらも、しっとりもちりの湯種製法で作る白パン。さつまいもの甘露煮ととうもろこし入りの2種類を各3個作ります。ひたし豆といんげんの冷製ポタージュは夏仕様にさっぱりと仕上げます。たんぱく質・食物繊維・鉄分などの栄養たっぷりのポタージュです。作ったパンはお持ち帰りいただけます。

- ・白パン2種 さつまいも&とうもろこし
- ・ひたし豆といんげんの冷製ポタージュ



定 員：8名  
参加費：6,050円  
時 間：2時間～

まとめ割対象

### マンズリーテーブル③ 「ミューズリークランチ」

お持ち帰り

オートミールや雑穀、ナッツ、ドライフルーツをたっぷり使った栄養満点のミューズリークランチ！小麦粉の代わりに米粉、全粒粉を使用。アーモンドプードルを使い、素材の旨味と香ばしさを引き出します。食物繊維、良質な脂質、ミネラルなどがぎゅっと詰まったからだ想いのおやつです。ご試食あります。

- ・ミューズリークランチ(作った分はお持ち帰りいただけます)



定 員：8名  
参加費：6,050円  
時 間：2時間～

まとめ割対象

### ワークショップ ① ストウブを楽しむ 「スパイス香るごちそうごはん バターチキンカレー」

STAUBで煮込むことで鶏肉はふっくら、ソースはまろやかに。バターのコクとトマトの酸味、スパイスの香りが調和したバターチキンカレーを作ります。Gohanココットで炊くターメリックライスとオープン不要で簡単にSTAUBで焼き上げるナンも作ります！STAUBを使いこなしたい、やさしいスパイス料理を覚えたい方ぜひご参加ください。

- ・スパイス効いたバターチキンカレー
- ・ターメリックライス ・ナン



定 員：8名  
会員価格：4,950円  
時 間：2時間～

まとめ割対象

### マンズリーテーブル ④ 「STAUBカンパーニュと燻製」

お持ち帰り

18cmココット入れて焼き上げる基本のカンパーニュと燻製チップがなくても 簡単にできる燻製ポークの作り方レッスンです。作ったカンパーニュはお持ち帰りいただけます。ご試食あります。

- ・基本の全粒粉入りカンパーニュ
- ・STAUBで作る燻製ポークのサラダ



定 員：8名  
会員価格：6,050円  
時 間：2時間～

まとめ割対象

### ワークショップ ② 「包丁研ぎと切り方入門」

包丁の研ぎ方と、基本の切り方のレッスン。砥石を使った包丁の研ぎ方、基本的な包丁の扱い方、正しい刃の動かし方から料理に合わせた食材の切り方のレッスンです。ツヴィリングの純正砥石のプレゼント付き。



定 員：8名  
会員価格：4,950円  
時 間：2時間～



まとめ割対象

お得なまとめ割チケット  
6回分(¥30,250)もございます。

◎ ご新規さま：初回限定1,100円OFFにてご参加いただけます。  
(対象外レッスンあります)

※表記の金額は全て税込み価格です。

レッスン中に「託児サービス」を無料でご利用いただけます。

ららぽーと湘南平塚内『あんふぁにい』を2時間無料でご利用いただけます。事前のご予約が必要となります。詳しくはスタッフまでお尋ね下さい。

「あんふぁにい」 TEL. 0463-51-6510

