

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
		1	2	3	4	5
		ワークショップ③ 「ジュニアシェフ」 ・11:00	ワークショップ③ 「ジュニアシェフ」 ・11:00			マンスリーテーブル③ 「STAUBカンパニ ニュと燻製」 ・11:00
6	7	8	9	10	11	12
マンスリーテーブル③ 「STAUBカンパニ ニュと燻製」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「Afternoon tea」 ・11:00		ワークショップ① 「STAUBを楽しむ」 ・11:00	ワークショップ① 「STAUBを楽しむ」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「Afternoon tea」 ・11:00	
13	14	15	16	17	18	19
		マンスリーテーブル① 「Afternoon tea」 ・11:00		マンスリーテーブル① 「Afternoon tea」 ・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 ト料理」 ・11:30	ワークショップ② 「包丁研ぎと切り方 入門」 ・11:00
20	21	22	23	24	25	26
				マンスリーテーブル② 「カタルーニヤ料理」 ・11:00		マンスリーテーブル② 「カタルーニヤ料理」 ・11:00
27	28	29	30			
		マンスリーテーブル② 「カタルーニヤ料理」 ・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料理」

大磯のビストロ『マチノアカリ』八十川シェフのスペシャルレッスン。  
プロが教える、お店の味をご家庭で再現！

- ・マグロのマリネ 春野菜のサラダ仕立て
- ・イカのセート風煮込み
- ・スフレグラッセ



定員：10名  
参加費：7,700円  
時間：3時間～

**マンスリーテーブル①**  
「Afternoon tea」

英国の伝統を楽しむやさしいアフタヌーンティメニュー。外はさっくり、中はしつりのイングリッシュコーンは粉とバター扱い、焼き加減のポイントをお伝えします。軽やかなスポンジ生地に甘酸っぱいフランボワーズのジャム、バタークリームをサンドしたヴィクトリアケーキ、自家製マヨネーズで作る2種のティーサンドはとっても上品な口当たりと味わいです。

- ・イングリッシュコーン(いちごジャム、クロテッドクリーム添え)
- ・ヴィクトリアケーキ(フランボワーズジャムとバタークリーム)
- ・ティーサンド(きゅうりとたまご)・自家製マヨネーズ



定員：8名  
参加費：6,050円  
時間：2時間～

**マンスリー テーブル②**  
「カタルーニヤ料理」

魚介の旨味がたっぷりと詰まったサルスエラは魚介の旨味をSTAUBで引き出してから煮込み奥行きのある味わいのスープを作ります。パン・コン・トマテはフレッシュトマをたっぷりと乗せたパン、スープとの相性がばっちりです。デザートはナッツと蜂蜜の甘さが広がる伝統的なお菓子です。

- ・サルスエラ〜カタルーニヤ風魚介の煮込みスープ〜
- ・パン・コン・トマテ・トゥロン



定員：8名  
参加費：6,050円  
時間：2時間～

**ワークショップ③**  
「ジュニアシェフ」

お子様と一緒に楽しめるジュニアシェフレッスン。ココットひとつで作れるワンポットカルボナーラとホクホクじゃがいもとチーズのグラタンの2品です。  
(お子様おひとりにつき、保護者1名の付き添いをお願いします)

- ・ワンポットカルボナーラ
- ・ホクホクじゃがいものグラタン



定員：4組8名  
参加費：4,950円  
時間：2時間～

**マンスリーテーブル③**  
「STAUBカンパニニュと燻製」

じっくりと蒸し焼きで作るSTAUBカンパニニュレッスン！オープンだけでは再現できない仕上がりをご家庭で。付け合わせのサラダにはチップ不要で仕上げるジューシーな香ばしい味わいの燻製ポークを添えます。カンパニニュは18cmココットで一人1つ作ってお持ち帰りいただけます。ご試食あります。

- ・全粒粉入りカンパニニュ
- ・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～

**ワークショップ①**  
「STAUBを楽しむ シューファルシー」

STAUBを使った日常ごはんレッスン。簡単なのにコクのある味わいのお料理が作れます！ シューファルシーは巻かないロールキャベツ。切れ端のキャベツを活用！ピラフはお米を浸水させないので時短かつ簡単メニューです。

- ・シューファルシー
- ・きのこことベーコンのピラフ



定員：8名  
会員価格：4,950円  
時間：2時間～

**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～

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



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
				マンスリーテーブル④ 「STAUBカンパーニュと薫製」 ・11:00	マンスリーテーブル③ 「コンフィチュール」 ・11:00	
4	5	6	7	8	9	10
		ワークショップ① 「STAUBを楽しむ」 ・11:00		マンスリーテーブル② 「クッペとチリコンカーン」 ・11:00		ワークショップ① 「STAUBを楽しむ」 ・11:00
11	12	13	14	15	16	17
マンスリーテーブル③ 「コンフィチュール」 ・11:00	マンスリーテーブル③ 「コンフィチュール」 ・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② 「クッペとチリコンカーン」 ・11:00
18	19	20	21	22	23	24
マンスリーテーブル④ 「STAUBカンパーニュと薫製」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「中華」 ・11:00		マンスリーテーブル② 「クッペとチリコンカーン」 ・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料理」 ・11:30	
25	26	27	28	29	30	31
				マンスリーテーブル① 「中華」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「中華」 ・11:00	

**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？

- ・カツオのマリネ
- ・スペアリブのトマト煮込み
- ・フランナチュール



定員：10名  
参加費：7,700円  
時間：3時間～

**マンスリーテーブル①**  
**「中華」**

STAUBで簡単に作れる油鶏は骨付きもも肉を醤油ベースのkokoroのある煮汁をじっくりと含ませ、味わい深く、柔らか仕上げの一品に。プリンには黒糖の優しい甘さに生姜がふんわり香る食後にぴったりのデザートです。

- ・天津飯
- ・油鶏(ヤオカイ・鶏肉の醤油煮)
- ・中華風 ジンジャープリン



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②**  
**「クッペとチリコンカーン」** お持ち帰り

ハード系パン、クッペ作りとSTAUBでつくるチリコンカーンレッスン。  
ご試食はチリコンカーンドックです。  
作った分はお持ち帰りいただけます。

- ・クッペ
- ・STAUBで作るチリコンカーン



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**  
**「コンフィチュール」** お持ち帰り

柑橘の皮と果肉をSTAUBでじっくりと火にかけ素材の美味しさをそのまま閉じ込め、深みのある味わいのコンフィチュールを作ります。出来上がったコンフィチュールは瓶に詰めてお持ち帰り頂けます。

- ・柑橘のコンフィチュール (作った分はお持ち帰り)




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④** お持ち帰り  
**「STAUBカンパーニュと薫製」**

18cmココットに入れて焼き上げる基本のカンパーニュと薫製チップがなくても簡単にできる薫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  
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①**  
**「STAUBを楽しむ」**

STAUBを使った日常ごはんレッスン。炊き込みご飯は素材の旨味をしっかりと引き出しふっくらとした仕上がりに。鶏のから揚げはSTAUB流の作り方で外はカリッと中はジューシーに！日々のごはんづくりに役立つ基本のレッスンです。

- ・STAUBで五目炊き込みごはん
- ・STAUBで作るジューシーな鶏のから揚げ



定員：8名  
会員価格：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  
会員価格：4,950円  
時間：2時間～

まとめ割対象


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

公式HP/WEB予約 公式LINE



**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

