

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」

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

お持ち帰り

**マンスリー テーブル③**  
「コンフィチュール」

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

お持ち帰り

**マンスリーテーブル④**  
「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

お持ち帰り

**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 0463-79-6267

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

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	4	5	6	7
	マンズリーテーブル③ 「STAUBカンパーニュと薫製」 ・11:00		ワークショップ① 「STAUBを楽しむ」 ・11:00	マンズリーテーブル③ 「STAUBカンパーニュと薫製」 ・11:00		
8	9	10	11	12	13	14
マンズリーテーブル② 「ベーグル」 ・11:00				ZWILLING BIRTHDAY 「ミステリーレッスン」 ・11:00	ZWILLING BIRTHDAY 「ミステリーレッスン」 ・11:00	
15	16	17	18	19	20	21
	マンズリーテーブル② 「ベーグル」 ・11:00	マンズリーテーブル② 「ベーグル」 ・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	マンズリーテーブル② 「ベーグル」 ・11:00	
22	23	24	25	26	27	28
		ワークショップ① 「STAUBを楽しむ」 ・11:00		ワークショップ② 「包丁研ぎと切り方入門」 ・11:00	マンズリーテーブル① 「ペルー料理」 ・11:00	
29	30					
マンズリーテーブル① 「ペルー料理」 ・11:00	マンズリーテーブル① 「ペルー料理」 ・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？

- ・ホワイトアスパラガスのスープ
- ・鴨胸肉のロースト オレンジソース
- ・エクレール(エクレア)



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 「ペルー料理」

魚介とスパイスの香りが広がるペルー料理レッスン！ライムの爽やかさとお魚とのマッチがたまらないセビーチェの前菜、メインはパエリアに似た感じの魚介の旨味がたっぷり詰まったごはん、デザートはペルーの定番スイーツ、さつまいも、かぼちゃを使用したスパイス香る、優しい甘さのドーナツです。

- ・セビーチェ・アロス・コン・マリスコス
- ・ピカロネス



定員：8名  
参加費：6,050円  
時間：2時間～

### マンズリー テーブル② 「ベーグル」

人気のベーグルを米粉・小麦を使用して作ります。米粉100%使用のベーグルの作り方、小麦のベーグルにはレモンピールをたっぷり入れて作ります。作った分はお持ち帰りいただけます。

- ・米粉ベーグル(2個)
- ・小麦のレモンベーグル(2個)



定員：8名  
参加費：6,050円  
時間：2時間～

### ZWILLING BIRTHDAY 「ミステリーレッスン」

6/13ツヴィリング創立295周年 特別企画！その日だけのとっておきの秘密のレッスン。ミステリーレッスンでは当日発表のスペシャルメニューをご用意しています。何を作るのか？どんな香りに出逢うのか？おたのしみに！6/12.13の2日間限定です。



定員：8名  
参加費：7,700円  
時間：3時間～

### マンズリーテーブル③ 「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～

### 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。炊き込みごはん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～

### 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。

◎ 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

