

2026

7

JULY

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
		1	2	3	4	5
			ワークショップ ① 「STAUBを楽しむ」 ・11:00			マンスリーテーブル③ 「カルダモン香る北 欧テーブル」 ・11:00
6	7	8	9	10	11	12
マンスリーテーブル④ 「STAUBカンパー ニュと燻製」 ・11:00	マンスリーテーブル③ 「カルダモン香る北 欧テーブル」 ・11:00			マンスリーテーブル② 「ピタパンで楽しむ異 国ごはん」 ・11:00		
13	14	15	16	17	18	19
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 「ピタパンで楽しむ異 国ごはん」 ・11:00		マンスリーテーブル② 「ピタパンで楽しむ異 国ごはん」 ・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 「夏を楽しむチャイ ニーズテーブル」 ・11:00	
20	21	22	23	24	25	26
マンスリーテーブル① 「夏を楽しむチャイ ニーズテーブル」 ・11:00		マンスリーテーブル③ 「カルダモン香る北 欧テーブル」 ・11:00		スペシャルクッキング クラス 「マチノアカリ 八十 川シェフのフレンチ ビストロ料理」 ・11:30		
27	28	29	30	31		
マンスリーテーブル④ 「STAUBカンパー ニュと燻製」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「夏を楽しむチャイ ニーズテーブル」 ・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
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

W
e
b

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 八十川シェフのフレンチビストロ料理」

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！

- ・ジャンボン・ブラン(自家製ロースハム)
- ・ブーレ・オ・キュリー(鶏モモ肉のカレー煮込み)
- ・チョコとミントのデザート



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

「夏を楽しむチャイニーズテーブル」

肉と乾物の旨味をたっぷりと詰め込んだ人気メニューの五目焼売が再登
場！四川風ワタンスープの冷やしつけ麺は香辛料の風味と程よい辛味
が広がる、暑い日に嬉しい一品です。食後を爽やかに締めくる杏仁ソル
ベのデザートもお楽しみに！暑い季節に楽しみたい中華テーブルです。

- ・具沢山！贅沢な五目焼売
- ・紅油抄手(ホンヨウチャオショウ)四川風ワタンスープの冷やしつけ麺
- ・杏仁ソルベ



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

「ピタパンで楽しむ異国ごはん」

スパイスの香りに包まれながら異国を旅するような気分を楽
しむレッスン！STAUBで煮込むモロッカチキン、外は香ば
しく中はほくほくのひよこ豆の揚げ物のファラフェル、ココのあ
るタヒーナソースとご一緒に。ピタパンも生地から手作り。焼
きたてのピタパンにお好みの具材を詰めてお楽しみください。

- ・モロッカチキン(チキンのスパイス煮込み)
- ・フムス・ファラフェル・タヒーナソース・手作りピタパン



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

「カルダモン香る北欧テーブル カルダモンロール」

カルダモンのホールとパウダーをふんだんに使い分けて作るカ
ルダモンロール。爽やかで上品な香りの中に、甘く華やかな風
味が広がる北欧のパンです。手作りならではのたっぷりカルダ
モンのパンに仕上げます。

- ・カルダモンロール(3個)
- ・キャラットのポターージュ



定 員：8名
参加費：6,050円
時 間：2時間～

まとめ割
対象

マンスリーテーブル ④

「STAUBカンパーニュと燻製」

じっくりと蒸し焼きで作るSTAUBカンパーニュ
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薫製チップ
不要で仕上げるジューシーな香ばしい味わいの薫
製ポークを添えます。カンパーニュはおひとり、1つ
作って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 炊き込みご飯&唐揚げ」

STAUBのある暮らしをもっと気軽に楽
しむレッスン。素材の旨味を引き出しお
いしく仕上げます。日々の暮らしに役立
つ基本のレッスンです。

- ・STAUBで作る五目炊き込みご飯
- ・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

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
					マンスリーテーブル① 「季節の野菜を楽しむ夏和食」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「季節の野菜を楽しむ夏和食」 ・11:00
3	4	5	6	7	8	9
		ワークショップ ① 「STAUBを楽しむ」 ・11:00	マンスリーテーブル④ 「STAUBカンパニーと燻製」 ・11:00		マンスリーテーブル② 「夏を乗り切る腸活ごはん」 ・11:00	
10	11	12	13	14	15	16
			マンスリーテーブル① 「季節の野菜を楽しむ夏和食」 ・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④ 「STAUBカンパニーと燻製」 ・11:00	マンスリーテーブル③ 「クロフィン」 ・11:00
17	18	19	20	21	22	23
					スペシャルクッキングクラス 「マチノアカリ 八十川シェフのフレンチビストロ料理」 ・11:30	
24	25	26	27	28	29	30
マンスリーテーブル③ 「クロフィン」 ・11:00	マンスリーテーブル③ 「クロフィン」 ・11:00			マンスリーテーブル② 「夏を乗り切る腸活ごはん」 ・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 「夏を乗り切る腸活ごはん」 ・11:00
31						

スペシャルクッキングクラス

「マチノアカリ 八十川シェフのフレンチビストロ料理」

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！

- ・モロッコ風サラダ
- ・アッシュ(仔牛とパプリカの軽い煮込みバスク風)
- ・杏仁・ジャスミンのジュレ仕立て



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

「季節の野菜を楽しむ夏和食」

旬を迎えた夏野菜を主役に、季節を感じる一皿一皿で夏ならではの和の献立をご紹介します。素材の本来の甘みや香り、彩りを大切にしながら毎日の食卓に取り入れやすいメニューです。

- ・翡翠茄子の汁浸し・とうもろこしの天ぷら
- ・とうもろこし豆腐の彩り椀・焼き鰯と蛇腹きゅうりの香りご飯
- ・あんずの白羊羹



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

「夏を乗り切る腸活ごはん」

暑さで食欲が落ちやすい夏こそ、腸から身体を調える食事を。甘酒や塩麹、味噌などの発酵食品と旬の夏野菜、食物繊維をバランスよく取り入れた献立をご紹介します。

- ・豚ヒレ肉の甘酒味噌漬け焼き・夏野菜のコブサラダ、塩麹ドレッシング
- ・トマトと豆腐のカプレーゼ・ズッキーニととうもろこしの塩麹漬け
- ・もち麦ご飯・桃の甘酒コンポート



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

「クロフィン」

STAUB10cmココットを使い、さくとした層とふんわりの食感が楽しめる「クロフィン」を作ります。クロワッサンとマフィン掛け合わせたような見た目が魅力の人気のパン。今回はお一人2個焼き上げてお持ち帰り頂きます。ご試食はSTAUBで焼き上げるふんわりやさしい「ハイジの白パン」と「ヴィンソワーズ」です。

生地仕込み工程に時間を要するため、通常レッスンよりも長くなる予定です。お時間の余裕をもってご参加くださいますようお願い致します。

・クロフィン



定 員：8名
参加費：6,050円
時 間：3時間～

まとめ割対象

お持ち帰り

マンスリーテーブル ④

「STAUBカンパニーと燻製」

じっくりと蒸し焼きで作るSTAUBカンパニーレッスン！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薫製チップ不要で仕上げるジューシーな香ばしい味わいの薫製ポークを添えます。カンパニーはおひとり、1つ作って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ニー
- ・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 炊き込みご飯&唐揚げ」

STAUBのある暮らしをもっと気軽に楽しむレッスン。素材の旨味を引き出しおいしく仕上げます。日々の暮らしに役立つ基本のレッスンです。

- ・STAUBで作る五目炊き込みご飯
- ・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

夏バージョン

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

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

