2026 8 AUGUST

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カンパーニュと燻製」 ・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カンパーニュと燻製」 ・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						

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

Web 公式HP／WEB予約 公式LINE

入会金不要

今月のクッキングクラスのご案内

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。
•翡翠茄子の出汁浸し •とうもろこしの天ぷら
•とうもろこし豆腐の彩り椀 •焼き鯵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浅漬け
•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」

お持ち帰り

STAUB10cmココットを使い、さくっ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を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「ヴィシソワーズ」です。
生地の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

マンスリーテーブル ④
「STAUBカンパーニュと薫製」

お持ち帰り

じっくりと蒸し焼きで作るSTAUBカンパーニュレッスン！オーブ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」

夏バージョン

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。

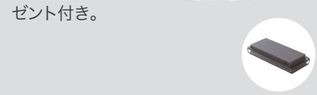
•STAUBで作る五目炊き込みご飯
•STAUBで作るジューシーな鶏のから揚げ

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 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『あんふぁにぃ』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。
「あんふぁにぃ」TEL. 0463-51-6510

2026 9 SEPTEMBER

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
	1	2	3	4	5	6
						ワークショップ ① 「STAUBを楽しむ」 ・11:00
7	8	9	10	11	12	13
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 「生食パン」 ・11:00		マンスリーテーブル③ 「生食パン」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「イタリアン ヴェネチア・トリノ料理」 ・11:00
14	15	16	17	18	19	20
マンスリーテーブル② 「イタリアン ヴェネチア・トリノ料理」 ・11:00				マンスリーテーブル③ 「生食パン」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「イタリアン ヴェネチア・トリノ料理」 ・11:00	ワークショップ ② 「包丁研ぎと切り方入門」 ・11:00
21	22	23	24	25	26	27
	マンスリーテーブル① 「スパイスカレー2種」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「スパイスカレー2種」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「スパイスカレー2種」 ・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	
28	29	30				

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

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！
•鶏とプラムのテリーヌ
•メカジキのピカタ
•イチジクのムース

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
「スパイスカレー２種」

個性の異なる2種のカレーをと紹介！ケフタはラム挽肉にミントとオレンジゼスト、スパイスを加えた中東風の肉団子、こちらを無水カレーにします。骨付きもも肉とごろっとじゃがいも入りの北インド風カレーを合わせて2種類作ります。クルチャはマッシュポテトが入ったナンです。
•ケフタの無水カレー •北インド風スパイスチキンカレー
•じゃがいものクルチャ •ターメリックジャスミンライス
•紫キャベツのピクルス

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②
「イタリアン ヴェネツィア・トリノ料理」

ご家庭でも作りやすい本格イタリアンレッスン！定番料理のポルケッタはハーブをたっぷりと巻き込んでしっとりジューシーに焼き上げます。彩り鮮やかな野菜をさっぱりと仕上げたマリネはポルケッタとの相性抜群！もちもちニョッキに甘味あるグリーンピースのソースを2種類のチーズを使います。
•ポルケッタ •紫キャベツとさやいんげんのマリネ
•2種のチーズのニョッキグリーンピースソース •コーヒーアマレッティ

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
「生食パン」

しっとり、ふわふわ、もちもち食感の生食パンのレッスン。STAUBハーフテリーヌを使用して作ります。作った分はお持ち帰り頂けます。焼きたて生食パンと季節のランチの軽食をご用意しております。

•生食パン

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 ④
「STAUBカンパーニュと薫製」

じっくりと蒸し焼きで作るSTAUBカンパーニュレッスン！オーブ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
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『あんふぁにぃ』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。
「あんふぁにぃ」 TEL. 0463-51-6510