

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				

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！

- ・鶏とブラムのテリーヌ
- ・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

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
- ・コーヒーマレット



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

「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

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～



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



入会金不要

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
			1	2	3	4
						マンスリーテーブル③ 「季節の手仕事 栗の渋皮煮」 ・11:00
5	6	7	8	9	10	11
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			SPECIAL EVENT 「ららぽーと湘南平塚 10周年記念イベント」 ・15:00	SPECIAL EVENT 「ららぽーと湘南平塚 10周年記念イベント」 ・15:00	
12	13	14	15	16	17	18
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④ 「STAUBカンパーニュと燻製」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「ラスティック 田舎風ハードパン」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「ラスティック 田舎風ハードパン」 ・11:00		マンスリーテーブル② 「ラスティック 田舎風ハードパン」 ・11:00
19	20	21	22	23	24	25
					マンスリーテーブル① 「秋の実りの和食御膳」 ・11:00	
26	27	28	29	30	31	
マンスリーテーブル① 「秋の実りの和食御膳」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「秋の実りの和食御膳」 ・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	

マンスリーテーブル①
「秋の实りの和食御膳」

旬の食材をふんだんに使い、秋の深まりを感じるメニューのご紹介。STAUBで塊肉を柔らかく煮る！ホロっと柔らかい角煮を作ります。手作りがんもをみぞれ餡でさっぱりと！香ばしく焼いたねぎがアクセントの炊き込みご飯はきのこの使い方にポイントあり！和食の余韻を楽しむ秋のデザートもお楽しみに！

- ・豚の角煮 ・秋の根菜のがんもどきと秋茄子のみぞれ餡
- ・焦がしバター醤油きのここと焼きねぎのSTAUB炊き込みご飯
- ・アールグレイフィナンシエと柿のコンポート



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②
「ラスティック 田舎風ハードパン」

ライ麦と全粒粉を加えた、素朴で香ばしい田舎風ハードパン「ラスティック」きのこ・オリーブ・ドライトマト・ベーコンをたっぷり包み込み素材の旨味と香りを楽しめるパンに仕上げました。ご自身で焼いた分をお持ち帰り頂けます。焼きたてラスティックのチキンソテーのバルサミコソースオープンサンドをご試食に ご注意しています。

- ・ライ麦と全粒粉のラスティック 田舎風ハードパン
- ・きのこ・オリーブ・ドライトマト・ベーコン入り～



定 員：8名
参加費：6,050円
時 間：2時間～

まとめ割対象

SPECIAL EVENT
「ららぽーと湘南平塚10周年記念イベント」

オープン10周年を記念してSTAUBの魅力を気軽に体験して頂けるスペシャルイベントを開催します！STAUBで作る「鶏肉と秋野菜の無水重ね煮」をご紹介。鶏肉やきのこ、さつまいもなど秋の味覚をたっぷり使いSTAUBならではの「無水調理」を実際にご覧いただきます。調理デモンストラーション後、出来立てのお料理をご試食いただけます。STAUBのある暮らしを是非この機会に体験してみませんか？

- ・STAUBで作る秋野菜と鶏肉の重ね煮
- ・STAUBで炊くふっくらごはん



定 員：各回8名
(新規の方のみ)
参加費：無料
時 間：1時間程度

マンスリーテーブル ③
「季節の手仕事 栗の渋皮煮」

旬の栗をひとつひとつ丁寧に仕上げる「栗の渋皮煮」 ホックリとした栗の甘味に、渋皮ならではの奥深い味わい。STAUBの特性を生かして作ります。季節限定の味わいを是非お楽しみください。お持ち帰り容器をご持参ください。

- ・栗の渋皮煮



定 員：8名
会員価格：6,050円
時 間：2時間～

まとめ割対象

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！

- ・鱈のマリネ
- ・鶏肉のロースト オルロフ風
- ・メルベイク



定 員：10名
会員価格：7,700円
時 間：3時間～

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～

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

