



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。調理デモンストレーション後、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



今月のクッキングクラスのご案内

入会金不要



Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
						1
						マンスリーテーブル③ 「クリスマスの準備 シュトーレン」 ・11:00
2	3	4	5	6	7	8
		マンスリーテーブル④ 「STAUBカンパー ニュと燻製」 ・11:00	ワークショップ ① 「STAUBを楽しむ チーズタッカルビ」 ・11:00	ワークショップ ① 「STAUBを楽しむ チーズタッカルビ」 ・11:00		マンスリーテーブル② 「韓国の朝ごはん」 ・11:00
9	10	11	12	13	14	15
マンスリーテーブル② 「韓国の朝ごはん」 ・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 「クリスマスの準備 シュトーレン」 ・11:00			ワークショップ ② 「包丁研ぎと切り方 入門」 ・11:00
16	17	18	19	20	21	22
マンスリーテーブル③ 「クリスマスの準備 シュトーレン」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「韓国の朝ごはん」 ・11:00				マンスリーテーブル① 「韓国のほっこり おうちごはん」 ・11:00	
23	24	25	26	27	28	29
マンスリーテーブル② 「韓国のほっこり おうちごはん」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「韓国のほっこり おうちごはん」 ・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	
30						

マンスリーテーブル①

「韓国のほっこりおうちごはん」

しっとり蒸し鶏にたっぷり野菜と特製だれを合わせたチムタツ、干し鰯の旨味が広がるブゴクッスープ、春菊と人参のジャンとナムルを添えて、野菜もしっかり楽しめる韓国ごはん。いろいろな食材の味わいを楽しんでください。

- ・チムタツ・ブゴクッ 干し鰯のスープ
- ・春菊と人参のジョン・春菊のナムル添え



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

「韓国の朝ごはん」

いろいろなおかずを少しずつ並べて、彩りも栄養も楽しめる韓国の朝ごはん。野菜や肉、魚、海藻など食材の種類も豊富で一皿ごとに味や食感が違うのも魅力です。毎日の食卓に取り入れたいくなる、韓国の家庭の朝ごはんを再現しました。

- ・チャプチェ・ミヨックッ(牛肉とわかめのスープ)
- ・魚の揚げ物・ブロッコリーのナムル
- ・えごまの葉の薬念漬け・切干大根のキムチ



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

「クリスマスの準備 シュトーレン」 お持ち帰り

クリスマスを待ちながら少しずつ楽しむドイツの伝統菓子シュトーレン。

たっぷりドライフルーツをたっぷりと練り込み、バターの豊かな風味をまとうせた味わい深いお菓子です。作った分はお持ち帰り頂けます。

- ・クリスマスシュトーレン



定 員：8名
参加費：7,700円
時 間：2時間～

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！

- ・サザエのエスカルゴ風
- ・ウフ ムーレット
- ・ガレットブルトンヌ



定 員：10名
参加費：7,700円
時 間：3時間～

まとめ割
対象

マンスリーテーブル ④

「STAUBカンパーニュと燻製」 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燻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燻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。

- ・全粒粉入りカンパーニュ
- ・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～

まとめ割
対象

ワークショップ ①

「STAUBを楽しむ チーズタッカルビ」 NEW

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で作るチーズタッカルビ
- ・STAUBで作る豆もやしごはん



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
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



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

