2026 11 NOVEMBER

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						

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

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ッ、干し鱈の旨味が広がるプゴクッスープ、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。

・チムタッ ・プゴクッ 干し鱈のスープ
・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わ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 ～

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 12 DECEMBER

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
	1	2	3	4	5	6
			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
7	8	9	10	11	12	13
				マンスリーテーブル③ 「ミステリーレッスン」 ・11:00	マンスリーテーブル③ 「ミステリーレッスン」 ・11:00	
14	15	16	17	18	19	20
	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 ② 「包丁研ぎと切り方入門」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「クリスマスの準備 パンデピス」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「クリスマスの準備 パンデピス」 ・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② 「クリスマスの準備 パンデピス」 ・11:00
21	22	23	24	25	26	27
			クリスマススペシャル 「ローストチキン」 ・11:00 ・14:30	クリスマススペシャル 「ローストチキン」 ・11:00 ・14:30		マンスリーテーブル① 「新年の準備 おせち」 ・11:00
28	29	30	31			
マンスリーテーブル① 「新年の準備 おせち」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「新年の準備 おせち」 ・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

Web 公式HP／WEB予約 公式LINE

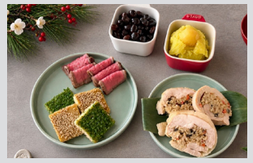
今月のクッキングクラスのご案内

入会金不要

マンスリーテーブル①
「新年の準備 おせち」

おせちの定番に加え、華やかな鶏のバロティーヌ、ローストビーフも一緒に作ります。
伝統おせちとおもてなしにもぴったりの肉料理で新年の食卓を華やかに。
見た目も味わいも豪華なメニューをお楽しみください。

•栗きんとん •のしどり •黒豆
•鶏のバロティーヌ •ローストビーフ



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
「クリスマスの準備 パンデピス」

お持ち帰り

クリスマスの準備にスパイス香るパンデピスを作ります。
ハーフテリーヌ型で焼き上げ、お持ち帰り頂きます。
試食ではパンデピスを使ったおしゃれなオードブルもご紹介！クリスマスの食卓を彩る、ひと味違ったアレンジを是非お楽しみください。

•パンデピス
ご試食はパンデピスを使ったオードブル



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
「ミステリーレッスン」

ミステリー

当日までメニューは秘密のミステリーレッスン。
何を作るかは当日までのお楽しみ♪
いつもとは一味違うワクワク感いっぱいのレッスンをお楽しみください。

•メニューは当日発表

定　員：8名
会員価格：7,000円
時　間：3時間 ～

クリスマススペシャル
「クリスマスローストチキン」

お持ち帰り

クリスマスはSTAUBで作るふっくらジューシーな丸どりを。丸鶏１羽作ってお持ち帰り頂ける贅沢なレッスンです。

•クリスマスローストチキン

定　員：4名
会員価格：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！

•季節野菜のエチュベ
•プーレ ガストンジェラール（鶏肉のパプリカクリーム煮）
•イチゴのテリーヌ

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」

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

とろ～りチーズがたまらない！STAUBの魅力を活かして作る絶品！チーズタッカルビ。野菜の旨味を引き出しながら鶏肉もジューシーに仕上げます。
STAUBならではの美味しさをたのしめる韓国料理レッスンです。

•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 ～

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

