

2023

2 FEBRUARY

今月のクッキングクラスのご案内

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
					4	5
		Monthly Table 「イギリス料理」 ・11:00			ワークショップ1 「ZWILLINGのパンレッスン」 ・11:00	
6	7	8	9	10	11	12
	ワークショップ4 「STAUBで作るパエリア」 ・11:00		ワークショップ1 「ZWILLINGのパンレッスン」 ・11:00 ・15:00	STAUBでできること講座 「煮る・蒸す・焼く・炊く」 ・11:00 ・15:00	ワークショップ2 「バレンタインシフォンケーキ」 ・11:00 ・15:00	
13	14	15	16	17	18	19
	ワークショップ2 「バレンタインシフォンケーキ」 ・11:00 ・15:00	ワークショップ4 「STAUBで作るパエリア」 ・11:00	Monthly Table 「イギリス料理」 ・11:00	ワークショップ6 「包丁研ぎと切り方入門」 ・11:00	ワークショップ3 「グランドココット」 ・11:00	
20	21	22	23	24	25	26
			ワークショップ4 「STAUBで作るパエリア」 ・11:00	ワークショップ3 「グランドココット」 ・11:00	Monthly Table 「イギリス料理」 ・11:00	
27	28					
	ワークショップ1 「ZWILLINGのパンレッスン」 ・11:00 ・15:00					

クッキングクラスのお問い合わせ、ご予約はこちらから

お電話

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



公式LINE

まとめ割
対象

お得なまとめ割チケット
6回分(¥27,500)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。

※表記の金額は全て税込み価格です。

Monthly Table 「イギリス料理」

- イギリスの代表料理のフィッシュ&チップスにグリーンピースのディップを添えます。コテージパイはひき肉のトマト煮にマッシュポテトをのせてオープン焼きに。まだまだ寒い季節にぴったりの身体温まる一品です。ショコプリンはバレンタインにもぴったりのデザートです。
- ・フィッシュ&チップス、マッシュピーティップ
 - ・3種のキノコのコテージパイ・真っ赤なトマトのスープ
 - ・濃厚ショコプリンとラズベリーソース



定員: 8名
参加費: 5,500円
時間: 2時間~

まとめ割
対象

Work Shop 1 「ZWILLINGのパンレッスン」

- STAUBUに入れてオープン焼きするハードブレッド。エスプレッソとショコレーの組合せに酸味のあるクランベリーを混ぜ込みました。生地はZWILLING ENFINIGYで捏ねます。作った分はお持ち帰りです。
- ・エスプレッソとショコラのハードブレッド、クランベリー入り



定員: 6名
参加費: 4,400円
時間: 2時間~

まとめ割
対象

Work Shop 2 「バレンタインシフォンケーキ」

初登場! シフォンケーキのレッスンです。バレンタインにもぴったり! チョコレートシフォンを作ります。作った分はお持ち帰りです。

- ・チョコレートシフォンケーキ



定員: 6名
参加費: 4,400円
時間: 2時間~

まとめ割
対象

Work Shop 3 「グランドココット」

まだまだ寒い冬にぴったりの2品をご紹介します。グランドココットは深さがあるので具材がたっぷり入り、作り置きにもとっても便利なココットです。

- ・火鍋スープ
- ・台湾豆乳スープ



定員: 8名
参加費: 4,400円
時間: 2時間~

まとめ割
対象

WORK SHOP 4 「STAUBで作るパエリア」

ブレイザーソテーパンを使って作るパエリア。
おもてなしごはんにもぴったりのパエリアが簡単に作れます!

- ・魚介とチキンのSTAUBパエリア
- ・オレンジチーズケーキ



定員: 8名
参加費: 4,400円
時間: 2時間~

まとめ割
対象

WORK SHOP 5 「STAUBでできること講座」

STAUBの使い方・STAUBの美味しさを体験できる「基本のき」が身につく講座。無水調理・美味しいごはんの炊き方・予熱をする?しない?どのくらい?等々を学びます。STAUBを初めて使う方、使ってみたい方は是非ご参加ください!

- ・無水肉じゃが・ほうれん草の無水蒸しのおひたし・さばの味噌煮・季節の野菜焼き(焼き芋)・美味しいごはんなど



定員: 8名
参加費: 4,400円
時間: 2時間~

まとめ割
対象

WORK SHOP 6 「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。お一人ずつの作業でのできちりと習うことができます。ツヴィリング純正の砥石をプレゼント。



定員: 8名
参加費: 4,400円
時間: 2時間~

砥石プレゼント



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『あんふあにい』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。「あんふあにい」TEL. 0463-51-6510

入会金不要



2023 3 MARCH

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
6	7	8	9	10	11	12
				Monthly Table1 「八十川シェフのビ ストロフレンチ」 ・11:30	ワークショップ1 「SYAUBで和食」 ・11:00	
13	14	15	16	17	18	19
				ワークショップ2 「包丁の切り方クラス ～応用編～」 ・11:00	ワークショップ1 「SYAUBで和食」 ・11:00	
20	21	22	23	24	25	26
Monthly Table1 「八十川シェフのビ ストロフレンチ」 ・11:30	スペシャルクッキング クラス2 「ZWILLINGの パンレッスン」 ・11:30			スペシャルクッキング クラス1 「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		
	Monthly Table2 「スペイン料理」 ・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

ご予約 <https://airrsv.net/motomachi-cookingstudio/calendar>

お問い合わせ 0463-79-6267

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

Web



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 1 「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』八十川シェフのメニュー
3品
・サーモンマリネ
・牛ステ肉赤ワイン煮の温かいテリーヌ
・イチゴのティラミス



定 員：10名
参加費：**6,600円**
時 間：3時間～

スペシャルクッキングクラス 2 「ZWILLINGのパンレッスン」

- 池田愛実氏のストウブで焼く初めての米粉パンと米粉あんドーナツ米粉のパン作りが初めての方でも一から実習スタイルで学べるレッスンです。新刊『シンプルな生地で色々作れる米粉パン』より2品を。ストウブに入れて焼くことで米粉のパサつきを抑え、しっとりと焼きあがります。
・大きなストウブ米粉パン
・米粉あんドーナツ



定 員：10名
参加費：**6,600円**
時 間：2時間～

Monthly Table 1 「八十川シェフのビストロフレンチ」

急なゲストにも対応できるテクニックを交えて、フレンチビストロの定番の味をご家庭でも。

- ・牛肉の赤ワイン煮込み
- ・海老のかクテルソース



定 員：8名
参加費：**5,500円**
時 間：2時間～

Monthly Table 2 「スペイン料理」

メインは豚肉に生ハムやパプリカを巻いたスペインの郷土料理。じゃがいものオムレツはにんにくソースと相性抜群！10cmココットでアヒージョを作ります。デザートはしゅわしゅわ感覚の爽やかなゼリーです。

- ・フラメンキーネス(肉巻きフライ)・しらすのアヒージョ
- ・スパニッシュオムレツ、アオリ添え・サングリア風スパークリングゼリー



定 員：8名
講 師：船曳育子
参加費：**5,500円**
時 間：2時間～

まとめ割
対象

ワークショップ1 「STAUBで和食」

ストウブWa-NABEを使った根菜の旨味たっぷりポトフです。ツナ味噌はおつまみやご飯のお供にもぴったり。

- ・根菜ポトフ ととのうどん
- ・ツナ味噌田楽
- ・くるみ餅



定 員：8名
講 師：南里敦子
参加費：**4,400円**
時 間：2時間～

ワークショップ 2 「包丁の切り方クラス～応用編～」

食材、用途ごとに適した切り方やフルーツの飾り切り、魚の三枚おろしをメインにしたレッスンです。少人数性でしっかりと学べます。



定 員：8名
参加費：**4,400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（￥27,500）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。

※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『あんふあにい』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。

「あんふあにい」TEL. 0463-51-6510

