



Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
				1	2	3
						STAUBでできること講座 「煮る・蒸す・焼く・炊く」 ・11:00
4	5	6	7	8	9	10
		Monthly Table1 「3ヶ月で完結 中華料理」 ・11:00	Monthly Table1 「3ヶ月で完結 中華料理」 ・11:00	Monthly Table1 「3ヶ月で完結 中華料理」 ・11:00		ワークショップ1 「シュトーレン」 ・11:00
11	12	13	14	15	16	17
Monthly Table2 「秋の味覚～カジュアルフレンチ～」 ・11:00		ワークショップ1 「シュトーレン」 ・11:00		ワークショップ1 「シュトーレン」 ・11:00	Monthly Table1 「3ヶ月で完結 中華料理」 ・11:00	
18	19	20	21	22	23	24
					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	シャープニング 「包丁研ぎと切り方入門」 ・11:00
25	26	27	28	29	30	
ワークショップ1 「シュトーレン」 ・11:00	Monthly Table2 「秋の味覚～カジュアルフレンチ～」 ・11:00		ワークショップ1 「シュトーレン」 ・11:00	Monthly Table2 「秋の味覚～カジュアルフレンチ～」 ・11:00	Monthly Table2 「秋の味覚～カジュアルフレンチ～」 ・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」

メイン料理のムサカはナスと牛挽肉、ベシャメルソースを使ったギリシャスタイルです。プロのベシャメルソースの作り方は必見！前菜のパプリカのマリネの爽やかさと相性バッチリのお料理です。秋の味覚イチジクを使用したデザートもお楽しみに！

- ・南仏風パプリカのマリネ・ムサカ
- ・イチジクのファールトン



定員：10名  
参加費：6,600円  
時間：3時間～

#### MONTHLY TABLE 1

#### 「3ヶ月で完結中華料理」

3ヶ月で完結中華料理、豚スペアリブの豆鼓蒸しは濃いめの味付けなのでお肉はさっぱりとひと工夫！最後はSTAUBで蒸し上げます。

野菜たっぷりの春巻きは作り置きして冷凍保存もOK！お弁当にも最適です。デザートは白餡とさつま芋餡の胡麻団子です。

- ・豆鼓蒸排骨（豚スペアリブの豆鼓蒸し）
- ・5種の野菜と豚ひきの春巻き・さつま芋餡の胡麻団子



定員：8名  
参加費：5,500円  
時間：2時間～

#### MONTHLY TABLE 2

#### 「秋の味覚～カジュアルフレンチ～」

フライパン又はSTAUBひとつでできるカジュアルフレンチのご紹介。豚フィレ肉にさつま芋を千切りにしたガレットその間にクリーム、イチヂクをつかったバルサミコソースを添えます。たくさんの種類のきのこを使って作るクリーミーなパスタソースはフィットチーネと合わせます。

- ・豚フィレ肉とさつま芋のガレット、バルサミコとイチヂクのソース・クリーミーきのこパスタ・栗のブランマンジェ



定員：8名  
参加費：5,500円  
時間：2時間～

まとめ割対象

#### WORK SHOP 1

#### 「米粉で作る秋のシュトーレン」

2種類の栗を使った秋味のシュトーレンのご紹介！米粉ならではの味わいと食感です。

#### ・栗のシュトーレン

※ 作った分はお持ち帰りとなります。



定員：8名  
参加費：4,400円  
時間：2時間～

お持ち帰り

まとめ割対象

#### STAUBでできること講座

#### 「蒸す・煮る・焼く・炊く」

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。無水調理や美味しいご飯の炊き方、予熱の加減や上手に焼く方法などのレッスンです。STAUBを初めて使う方や使ってみたい方、是非ご参加ください。

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



定員：8名  
参加費：5,500円  
時間：2時間～

まとめ割対象

#### WORK SHOP 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  
参加費：4,400円  
時間：2時間～

まとめ割対象

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（¥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



Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
						1
2	3	4	5	6	7	8
	Monthly Table1 「3ヶ月で完結 イタリアン」 ・11:00	Monthly Table1 「3ヶ月で完結 イタリアン」 ・11:00		WORK SHOP1 「パンレッスン・フーガス」 ・11:00	WORK SHOP2 「STAUBでつくる ジューシー!ハン バーグ」 ・11:00	
9	10	11	12	13	14	15
	WORK SHOP1 「パンレッスン・フー ガス」 ・11:00		WORK SHOP1 「パンレッスン・フー ガス」 ・11:00		Monthly Table1 「3ヶ月で完結 イタリアン」 ・11:00	包丁の切り方クラス 「包丁研ぎと切り方 入門」 ・11:00
16	17	18	19	20	21	22
						WORK SHOP1 「パンレッスン・フー ガス」 ・11:00
23	24	25	26	27	28	29
Monthly Table2 「ごちそう和食・焼き 鯖寿司」 ・11:00	Monthly Table2 「ごちそう和食・焼き 鯖寿司」 ・11:00	Monthly Table2 「ごちそう和食・焼き 鯖寿司」 ・11:00		Monthly Table1 「3ヶ月で完結 イタリアン」 ・11:00	スペシャルクッキングクラス 「ビストロ『マチノアカリ』八十川シェフのメニュー3品」 ・11:30	
30	31					
WORK SHOP2 「STAUBでつくる ジューシー!ハン バーグ」 ・11:00						

#### スペシャルクッキングクラス

#### 「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」

STAUBテリヌ型で作る里芋の冷製テリヌの前菜とココットで蒸し焼きで仕上げるフランス版ロールキャベツのシューファルシー。デザートは洋梨とチョコレート組み合わせのコンポートです。シェフの技で秋冬食材の美味しさをご堪能ください!

・里芋のテリヌ・シューファルシ・ベルエレーヌ



定員：10名  
参加費：6,600円  
時間：3時間～

#### MONTHLY TABLE 1

#### 「3ヶ月で完結イタリアン」

旬のきのこをたっぷり鶏肉に詰め込みカリッと焼き上げます。きのこの旨味と鶏肉のジューシーさがマッチしたメインです。トマトとバジルのソースは万能ソースとして使用可能! お豆たっぷりのスープはコク出しに一工夫を! STAUBテリヌ型で作る簡単な冷やし固めるデザートもお楽しみに♪

・きのこを詰めた鶏もも肉のソテーとフレッシュトマトとバジルのソース  
・白インゲン豆のホワイトスープ  
・シャインマスカットとビスタチオのカッサータとホワイトサングリア



定員：8名  
参加費：5,500円  
時間：2時間～

まとめ割対象

#### MONTHLY TABLE 2

#### 「ごちそう和食・焼き鯖寿司」

鯖の棒寿司をおひとり、1本作ります。しめ鯖の作り方、酢飯と甘酢づけの黄金比で美味しさUP! 他、秋の食材メニューと揃えました!

・焼き鯖の棒寿司・かぶの甘酢漬け・なす田楽  
・きのこたっぷり秋のお吸い物  
・ぶどうの葛包みまんじゅう



定員：8名  
参加費：5,500円  
時間：2時間～

まとめ割対象

#### WORK SHOP 1

#### 「パンレッスン・フーガス」

葉っぱの形が可愛い南フランスのフーガスを作ります。オリジナルの成型で楽しんでOK! トマトとオリーブを入れます。

作った分はお持ち帰り頂きます。  
(ENFINIGYブレンダー使用)

・フーガス



定員：8名  
参加費：4,400円  
時間：2時間～

まとめ割対象

お持ち帰り

#### WORK SHOP 2

#### 「STAUBでつくるジューシー!ハンバーグ」

STAUBの蓄熱性を活かして作るハンバーグはとってもジューシーで美味しくできます。予熱の加減や上手に焼く方法などのレッスンです。レッスン始めての方、STAUBを使ってみたい方、ジューシーハンバーグを作りたい方!是非、ご参加ください!

・ハンバーグと特製ソース・にんじんのグラッセ&ベイクドポテト  
・季節のポタージュ(さつま芋)  
・美味しいご飯・ふるふるヨーグルトゼリーとSTAUBで作るフルーツジャム



定員：8名  
参加費：4,400円  
時間：2時間～

まとめ割対象

#### WORK SHOP 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  
参加費：4,400円  
時間：2時間～

まとめ割対象

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(¥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

