



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	2	3	4
				WORK SHOP4 「STAUBで作る牡蠣のスンドゥップ」 ・11:00	WORK SHOP4 「STAUBで作る牡蠣のスンドゥップ」 ・11:00	
5	6	7	8	9	10	11
WORK SHOP2 「ショコラオレンジのプリオッシュ」 ・11:00			WORK SHOP3 「STAUBでつくるジューシー!ハンバーグ」 ・11:00	WORK SHOP3 「STAUBでつくるジューシー!ハンバーグ」 ・11:00	Monthly Table1 「韓国～タットリタン～」 ・11:00	WORK SHOP1 「バレンタイン ショコラテリーヌ」 ・11:00
12	13	14	15	16	17	18
		WORK SHOP1 「バレンタイン ショコラテリーヌ」 ・11:00	Monthly Table1 「韓国～タットリタン～」 ・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	
19	20	21	22	23	24	25
				シャープニング 「包丁研ぎと切り方入門」 ・11:00		WORK SHOP2 「ショコラオレンジのプリオッシュ」 ・11:00
26	27	28	29			
Monthly Table1 「韓国～タットリタン～」 ・11:00	Monthly Table1 「韓国～タットリタン～」 ・11:00	WORK SHOP2 「ショコラオレンジのプリオッシュ」 ・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」

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。今回のメニューはハマグリの出し汁が美味しい温かい前菜、鶏もも肉に詰め物をしたパロティーマ、イチゴを使ったテリーヌデザート の3品です。

- ・ハマグリ のムクラード ・若鶏 のパロティーマ
- ・イチゴ のテリーヌ



定 員：10名
参加費：6,600円
時 間：3時間～

MONTHLY TABLE 1

「韓国～タットリタン～」

鶏肉とじゃがいもの煮込みのタットリタンと野菜たっぷりのチャブチェ!

小麦粉と卵で作るジョンはどんな野菜でも作れる万能おかずです。おつまみやお弁当にも便利です。

- ・タットリタン (鶏肉とじゃがいもの辛い煮込み)
- ・たっぷり野菜のチャブチェ ・春菊と牡蠣のジョン



定 員：8名
参加費：5,500円
時 間：2時間～

まとめ割対象

WORK SHOP 1

「バレンタイン ショコラテリーヌ」

バレンタイン企画!
STAUBエクストラミニラムカンでショコラテリーヌを入れて作ります。

作った分はラムカンごとお持ち帰りいただけます。ご試食あります。

- ・ショコラテリーヌ (2個)



定 員：8名
参加費：5,500円
時 間：2時間～



ラムカンペア付き

WORK SHOP 2

「ショコラオレンジのプリオッシュ」

チョコレート生地にオレンジピールの入ったプリオッシュをSTAUB10cmココットで作ります。生地はツヴィリングENFINIGYパワーブレンダープロを使用します。

作った分はお持ち帰りとなります。ご試食あります。

- ・ショコラオレンジのプリオッシュ



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

WORK SHOP 3

「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仕上がります。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



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で作る牡蠣のスンドゥップ」

寒い冬にひと鍋でできる簡単! スンドゥップのご紹介。牡蠣のお出汁を詰め込んだスンドゥップに韓国風の炊き込みごはんも一緒に作ります。

- ・牡蠣のスンドゥップ
- ・韓国風炊き込みごはん



定 員：8名
参加費：4,400円
時 間：2時間～

まとめ割対象

WORK SHOP 5

「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





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	2	3
				Work Shop 1 「チーズタッカルビ」 ・11:00		
4	5	6	7	8	9	10
Work Shop 3 「STAUBでつくる ジューシー!ハン バーグ」 ・11:00					Work Shop 1 「チーズタッカルビ」 ・11:00	
11	12	13	14	15	16	17
	Work Shop 3 「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 「マチノアカリ」 ・11:30	
18	19	20	21	22	23	24
		マンスリーテーブル1 「春の和食」 ・11:00	Work Shop 3 「米粉のカンパー ニュ」 ・11:00	マンスリーテーブル1 「春の和食」 ・11:00	Work Shop 4 「包丁研ぎと切り方 入門」 ・11:00	Work Shop 3 「米粉のカンパー ニュ」 ・11:00
25	26	27	28	29	30	31
マンスリーテーブル1 「春の和食」 ・11:00	マンスリーテーブル STAUB 50周年記 念レッスン 「フランスバーガー」 ・11:00		マンスリーテーブル STAUB 50周年記 念レッスン 「フランスバーガー」 ・11:00	Work Shop 3 「米粉のカンパー ニュ」 ・11:00	マンスリーテーブル STAUB 50周年記 念レッスン 「フランスバーガー」 ・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」

ブルーチーズを使ったドレッシング、万能付け合わせのバリゲールのご紹介。

- ・アンディーブ(チコリ)のサラダ
- ・豚肩ロースのココット蒸し焼き、タケノコのバリゲール
- ・キャラメルプリン



定員：10名
参加費：6,600円
時間：3時間～

Monthly Table STAUB 50周年記念レッスン 「フランスバーガー」

STAUB 50周年記念レッスン
本国レシピより、牛肉100%のフランスバーガーをご紹介します。

- ・フランスバーガー
- ・ハーブたっぷりのボムフリット(フライドポテト)
- ・グリンピースの春ポタージュ・そば粉のガレット



定員：8名
参加費：5,500円
時間：2時間～

まとめ割
対象

MONTHLY TABLE 1 「春の和食」

切り身魚で作る鯛の炊き込みご飯は簡単なのに本格派!美味しく仕上げるポイントは必見です。お花見シーズンのお弁当にいかがですか?

焼きおにぎりにアレンジもおおすすめです。

- ・鯛めし・椎茸と海老のしんじょう揚げ
- ・鯛と蓮根もちのお吸い物・いちご大福



定員：8名
参加費：5,500円
時間：2時間～

まとめ割
対象

WORK SHOP 1 「チーズタッカルビ」

人気の韓国料理よりチーズタッカルビ! STAUBで鶏肉はふんわり、野菜は甘みが出て美味しく仕上がります。

たくさんの野菜が摂れるバランスの良さも魅力です。

- ・チーズタッカルビ
- ・ホットク



定員：8名
参加費：4,400円
時間：2時間～

まとめ割
対象

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仕上がります。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
- ・美味しいご飯



定員：8名
参加費：4,400円
時間：2時間～

まとめ割
対象

WORK SHOP 3 「米粉のカンパーニュ」

米粉で作るカンパーニュ! ラウンドココット18cmで仕上げます。

- ・米粉のカンパーニュ
- ・豚もも肉の低温調理ハム



定員：8名
参加費：5,500円
時間：2時間～

お持ち帰り

まとめ割
対象

WORK SHOP 4 「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
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(¥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

