

2024 **6** JUNE

今月のクッキングクラスのご案内

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
					1	2
					ワークショップ 1 「STAUBでつくる ジューシー！ハン バーグ」 ・11:00	マンスリーテーブル③ 「ツヴィリング293 周年イベントドイツ 料理」 ・11:00
3	4	5	6	7	8	9
		マンスリーテーブル③ 「ツヴィリング293 周年イベントドイツ 料理」 ・11:00	マンスリーテーブル③ 「ツヴィリング293 周年イベントドイツ 料理」 ・11:00		ワークショップ 2 「包丁研ぎと切り方 入門」 ・11:00	
10	11	12	13	14	15	16
	マンスリーテーブル② 「デニッシュロール パン」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「デニッシュロール パン」 ・11:00			staub50周年 マンスリーテーブル① 「チキンとぶどうの コック・オ・リースリ ング」 ・11:00	
17	18	19	20	21	22	23
staub50周年 マンスリーテーブル① 「チキンとぶどうの コック・オ・リースリ ング」 ・11:00	マンスリーテーブル④ 「STAUBでつくるか き揚げ」 ・11:00		マンスリーテーブル④ 「STAUBでつくるか き揚げ」 ・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		
24	25	26	27	28	29	30
staub50周年 マンスリーテーブル① 「チキンとぶどうの コック・オ・リースリ ング」 ・11:00	staub50周年 マンスリーテーブル① 「チキンとぶどうの コック・オ・リースリ ング」 ・11:00			マンスリーテーブル② 「デニッシュロール パン」 ・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

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。
 •ポタージュ・マ イス(トウモロコシの冷製スープ)
 •鴨胸肉のスパイシーロースト
 •ブランマンジェ



定 員：10名
参加費：**6,600円**
時 間：3時間～

マンスリーテーブル ② 「デニッシュロールパン」

10cmココットでお一人2個焼いてお持ち帰りのレッスンです。
ご試食はたまごサンドをご用意しています。

- デニッシュロール(プレーン)



定 員：8名
参加費：**5,500円**
時 間：2時間～

マンスリーテーブル ④ 「STAUBでつくるかき揚げ」

夏野菜のかき揚げをSTAUBで作ります。野菜たっぷり摺れる揚げ浸しとデザートは抹茶味のわらび餅のミニパフェです。

- STAUBで作る夏野菜のかき揚げ
 •夏野菜の揚げ浸し
 •抹茶わらび餅のミニパフェ



まとめ割
対象

定 員：8名
参加費：**5,500円**
時 間：2時間～

STAUB 50周年記念レッスン マンスリーテーブル ① 「チキンとぶどうのコック・オ・リースリング」

- 本国レシピより、今月はフレンチのご紹介です。骨付きもも肉をリースリングワインで煮込むSTAUB料理です。本国ならではの日本ではなかなか味わえない美味しいしさです。ズッキーニのぬいぐるみは食材をズッキーニに詰めてグリル焼きするサラダです。
 •チキンとぶどうのコック・オ・リースリング アルザス風
 •ズッキーニのぬいぐるみのサラダ
 •バジルとカッテージチーズのムース



定 員：8名
参加費：**5,500円**
時 間：2時間～

まとめ割
対象

マンスリーテーブル ③ 「ツヴィリング293周年イベントドイツ料理」

ツヴィリング創立293年を記念して本国ドイツレシピのご紹介です。アンチョビ入りの肉団子とケッパーとレモンの爽やかなホワイトソースの料理です。プレッツェルパンも作ります。

- プレッツェルパン
 •ケーニヒスベルガー クロプセ(肉団子のクリームソース掛け)
 •キャベツオレンジマーマレードサラダ



定 員：8名
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い仕上がりります。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



まとめ割
対象

定 員：8名
参加費：**4,400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。

まとめ割
対象



定 員：8名
参加費：**4,400円**
時 間：2時間～

まとめ割
対象



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

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。

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
1	2	3	4	5	6	7
ワークショップ① 「STAUBでつくる ジューシー！ハン バーグ」 ・11:00		マンスリーテーブル② 「ライ麦フォカッ チャ」 ・11:00			マンスリーテーブル② 「ライ麦フォカッ チャ」 ・11:00	
8	9	10	11	12	13	14
マンスリーテーブル④ 「STAUBでつくるか き揚げ」 ・11:00			マンスリーテーブル③ 「魯肉飯 ルーローハン」 ・11:00	マンスリーテーブル③ 「魯肉飯 ルーローハン」 ・11:00		
15	16	17	18	19	20	21
マンスリーテーブル② 「ライ麦フォカッ チャ」 ・11:00	マンスリーテーブル③ 「魯肉飯 ルーローハン」 ・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			
22	23	24	25	26	27	28
staub50周年 マンスリーテーブル① 「地中海料理」 ・11:00	staub50周年 マンスリーテーブル① 「地中海料理」 ・11:00		ワークショップ② 「包丁研ぎと切り方 入門」 ・11:00	staub50周年 マンスリーテーブル① 「地中海料理」 ・11:00		
29	30	31				
staub50周年 マンスリーテーブル① 「地中海料理」 ・11:00	マンスリーテーブル④ 「STAUBでつくるか き揚げ」 ・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。

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。
・ガスバチョ
・豚肩ロースのペルシャード
・桃のクランブル



定員: 10名
参加費: 6,600円
時間: 3時間~

マンスリーテーブル② 「ライ麦フォカッチャ」

ライ麦入りのフォカッチャを18cmココットでお一人一
台作り、お持ち帰りできるレッスンです。発酵待ち時間
にはラタトゥイユも作ります。

・ライ麦フォカッチャ
・STAUBで作るラタトゥイユ



定員: 8名
参加費: 5,500円
時間: 2時間~



マンスリーテーブル④ 「STAUBでつくるかき揚げ」

夏野菜のかき揚げをSTAUBで作ります。
野菜たっぷり摺れる揚げ浸しとデザート
は抹茶味のわらび餅のミニパフェです。

・STAUBで作る夏野菜のかき揚げ
・夏野菜の揚げ浸し
・抹茶わらび餅のミニパフェ



定員: 8名
参加費: 5,500円
時間: 2時間~

まとめ割
対象

STAUB 50周年記念レッスン マンスリーテーブル① 「地中海料理」

STAUB50周年記念レッスン。本国レシピより、今日は地中海料理のご紹介です。イタリア米
を使用した海老のシンプルリゾットとカリカリに仕上げたベイクドポテトにトマトベースのピ
リ辛のサルサブラバを添えます。インボルティーニはナス、ズッキーニの夏野菜にナツツヤ
ハーブ、フェタチーズと一緒にオーブン焼きするお料理です。夏のおつまみにも最適です!
・地中海の海老のリゾット・スペイン風ベイクドポテトと
サルサブラバ・夏野菜のインボルティーニ



定員: 8名
参加費: 5,500円
時間: 2時間~

まとめ割
対象

マンスリーテーブル③ 「魯肉飯 ルーローハン」

STAUBで作るアジアご飯
STAUBでしっかりと味を染み込ませた豚バラ肉が美味しい台湾
の魯肉飯にさっぱり味の海老ワンタンスープの組み合わせ。台湾
カステラもSTAUBであります。



定員: 8名
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

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
参加費: 4,400円
時間: 2時間~

まとめ割
対象

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