

2024

6

JUNE

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
					ワークショップ 1 「STAUBでつくる ジュシー!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 「STUBでつくるか き揚げ」 ・11:00			マンスリーテーブル④ 「STUB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	

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～

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、今月はフレンチをご紹介します。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さで
す。ズッキーニのぬいぐるみは具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
- ・バジルとカッターチーズのムース



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 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～

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をご紹介します。
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

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。
野菜たっぷり摂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

ワークショップ ① 「STAUBでつくるジュシー!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

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



2024

7

JULY

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 「STUB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 「STUB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
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



今月のクッキングクラスのご案内

入会金不要

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。

- ・ガスパチョ
- ・豚肩ロースのベルシャード
- ・桃のクラムブル



定 員：10名
参加費：6,600円
時 間：3時間～

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、今月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。インボルティニーはナス、ズッキーニの夏野菜にナッツやハーブ、フェタチーズと一緒にオープン焼きにするお料理です。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ニー



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 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～

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
STAU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で作ります。

- ・魯肉飯・海老ワンタンスープ
- ・台湾カステラ



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 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。
野菜たっぷり摂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

ワークショップ ① 「STAUBでつくるジュシー!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

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

