

2026

1

JANUARY

## 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
5	6	7	8	9	10	11
		マンズリーテーブル③ 「パン・オ・フリユイ」 ・11:00	マンズリーテーブル② 「キャロットケーキ」 ・11:00	マンズリーテーブル② 「キャロットケーキ」 ・11:00	マンズリーテーブル③ 「パン・オ・フリユイ」 ・11:00	
12	13	14	15	16	17	18
ワークショップ ② 「包丁研ぎと切り方入門」 ・11:00	マンズリーテーブル③ 「パン・オ・フリユイ」 ・11:00	ワークショップ ① 「STAUBを楽しむ シューファルシー」 ・11:00	ワークショップ ① 「STAUBを楽しむ シューファルシー」 ・11:00		スペシャルクッキング クラス 「大磯マチノアカリ 八十川シェフのビス トロ料理」 ・11:30	
19	20	21	22	23	24	25
マンズリーテーブル⑤ 「STAUBカンパー ニュと薫製」 ・11:00						マンズリーテーブル② 「キャロットケーキ」 ・11:00
26	27	28	29	30	31	
マンズリーテーブル① 「おうちビストロ」 ・11:00	マンズリーテーブル① 「おうちビストロ」 ・11:00				マンズリーテーブル① 「おうちビストロ」 ・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(¥30,250)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。  
(対象外レッスンあります)

※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



## 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。  
プロが教えるお店の味をご家庭で再現!

- ・タルト・フレンベ
- ・ベアルヌ風牛肉のステーキ
- ・カーディナル・シュニッテン

定 員: 10名  
参加費: 7,700円  
時 間: 3時間~

## マンズリーテーブル①

## 「おうちビストロ」

香味野菜とたっぷりの赤ワイン、手作りのブラウンソースで煮  
込む少し贅沢なビーフシチュー、白い野菜のホットサラダとマ  
スタード Dressing の組み合わせはコクのあるビーフシ  
チューにぴったりの副菜です。デザートはバニラスフレです。

- ・ちょっと贅沢なビーフシチュー
- ・白い野菜のホットサラダ、マ  
スタード Dressing 添え
- ・バニラスフレ

定 員: 8名  
参加費: 6,050円  
時 間: 2時間~まとめ割  
対象マンズリーテーブル②  
「キャロットケーキ」

お持ち帰り

香り高いスパイスをきかせた生地に2種のナッツとレー  
ズンをたっぷり混ぜ込みしっとり焼き上げました。にん  
じんもたっぷり入り、奥行きのある味わいのキャロット  
ケーキです。ハーフテリーヌで1台分お持ち帰ります。

- ・2種のナッツとレーズンのスパイスキャロットケーキ

定 員: 8名  
参加費: 6,050円  
時 間: 2時間~まとめ割  
対象マンズリーテーブル③  
「パン・オ・フリユイ」

お持ち帰り

数種類のドライフルーツを贅沢に混ぜ込みました。  
甘さと香りを楽しめるパンです。作った分はお持ち帰り頂けます。

- ・パン・オ・フリユイ

定 員: 8名  
参加費: 6,050円  
時 間: 2時間~まとめ割  
対象マンズリーテーブル ④  
「STAUBカンパーニュと薫製」

お持ち帰り

じっくりと蒸し焼きで作るSTAUBカンパーニュレッ  
スン! オープンだけでは再現できない仕上がりをご  
家庭で。付け合わせのサラダにはチップ不要で仕上  
げるジューシーな香ばしい味わいの薫製ポークを  
添えます。カンパーニュは18cmココットで一人1  
つ作ってお持ち帰りいただけます。ご試食あります。

- ・全粒粉入りカンパーニュ
- ・STAUBで作る薫製ポークのサラダ

定 員: 8名  
会員価格: 6,050円  
時 間: 2時間~まとめ割  
対象ワークショップ ①  
「STAUBを楽しむ シューファルシー」STAUBのある暮らしをもっと気軽に楽しむレッスン。  
シューファルシーは巻かないロールキャベツ!  
キャベツの切れ端でも作れます。  
STAUBならではのやさしい煮込み料理。ピラフは  
お米を浸水時間不要の簡単&時短メニューです。

- ・シューファルシー
- ・きのこベーコンのピラフ

定 員: 8名  
会員価格: 4,950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  
会員価格: 4,950円  
時 間: 2時間~

2026

2

FEBRUARY



## 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	5	6	7	8
ワークショップ ① 「STAUBを楽しむ」 ・11:00		ららぽーと休館日		ワークショップ ① 「STAUBを楽しむ」 ・11:00		マンスリーテーブル② 「パン・オ・ベリー・リュスティック」 ・11:00
9	10	11	12	13	14	15
マンスリーテーブル② 「パン・オ・ベリー・リュスティック」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「パン・オ・ベリー・リュスティック」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「台湾グルメ」 ・11:00		スペシャルレッスン 「バレンタイン・チョコレート」 ・11:00	スペシャルレッスン 「バレンタイン・チョコレート」 ・11:00	
16	17	18	19	20	21	22
	マンスリーテーブル③ 「STAUBカンパニーと薫製」 ・11:00				スペシャルクッキング クラス 「大磯マチノアカリ 八十川シェフのビストロ料理」 ・11:30	
23	24	25	26	27	28	
ワークショップ ② 「包丁研ぎと切り方入門」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「台湾グルメ」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「台湾グルメ」 ・11:00			マンスリーテーブル① 「台湾グルメ」 ・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(¥30,250)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。  
(対象外レッスンあります)

※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



## 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。  
プロが教えるお店の味をご家庭で再現!

- ・蕪のブランマンジェ
- ・魚とジャガイモ、キノコのブリック
- ・フリーズ ディスク

定 員: 10名  
参加費: 7,700円  
時 間: 3時間~

## マンスリーテーブル①

## 「台湾グルメ」

台湾の家庭料理から夜市グルメ、そして屋台スイーツまで  
を一度に楽しむレッスン。メインは滋養たっぷりの麻油鶏、  
味わい深い骨付きもも肉を使い胡麻油の香りと生姜の風  
味を生かした鶏スープです。生地成形がコソの葱油餅や  
食べ応えたっぷりの大鶏排、デザートはいちご飴です。

- ・麻油鶏(マヨージ)・葱油餅(ツォンボン)
- ・大鶏排(ダージーパイ)・糖葫蘆(タワフル)

定 員: 8名  
参加費: 6,050円  
時 間: 2時間~

まとめ割対象

## マンスリーテーブル②

## 「パン・オ・ベリー・リュスティック」

お持ち帰り

数種類のベリーを使った自家製ベリーコンフィチュールを仕込み、たっぷり  
と生地に折込んだハード系のパン、生地にはドライベリーも贅沢に配合!  
甘酸っぱさと国産小麦の風味、果実感が楽しめる仕上りのパンです。18cmのココット使用、焼き上がったパンはそのままお  
持ち帰りいただけます。ご試食もごさいます。

- ・パン・オ・ベリー・リュスティック

定 員: 8名  
参加費: 6,050円  
時 間: 2時間~

まとめ割対象

## スペシャルレッスン

## 「バレンタイン・チョコレート」

お持ち帰り

香りと口どけを楽しむ大人のチョコレートレッスン。2種類のトリュフチョコレートとカリッ  
と香ばしいアマンドショコラ作り。トリュフは各6個、アマンドショコラは約100g程度のお  
持ち帰りとなります。完成したチョコレートはプレゼントボックスに入れてお持ち帰りいた  
だけます。なお、ボックスに入りきらない分は別途お持ち帰り用の容器をご持参ください。

- ・トリュフチョコレート(ブランデー×オレンジ、柚子×ミルク&ホワイトチョコレート)
- ・アマンドゥ・ショコラ

定 員: 8名  
参加費: 7,700円  
時 間: 3時間~

## マンスリーテーブル ③

## 「STAUBカンパニーと薫製」

お持ち帰り

じっくりと蒸し焼きで作るSTAUBカンパニーレッスン! オープンだけでは再現できない仕上がりをご  
家庭で。付け合わせのサラダにはチップ不要で仕上  
げるジューシーな香ばしい味わいの薫製ポークを  
添えます。カンパニーは18cmココットで一人1  
つ作ってお持ち帰りいただけます。ご試食あります。

- ・全粒粉入りカンパニー
- ・STAUBで作る薫製ポークのサラダ

定 員: 8名  
会員価格: 6,050円  
時 間: 2時間~

まとめ割対象

## ワークショップ ①

## 「STAUBを楽しむ シューファルシー」

STAUBのある暮らしをもっと気軽に楽しむレッスン。  
シューファルシーは巻かないロールキャベツ!  
キャベツの切れ端でも作れます。  
STAUBならではのやさしい煮込み料理。ピラフは  
お米を浸水時間不要の簡単&時短メニューです。

- ・シューファルシー
- ・きのこベーコンのピラフ

定 員: 8名  
会員価格: 4,950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  
会員価格: 4,950円  
時 間: 2時間~