

2026

1

JANUARY

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
		マンスリーテーブル③ 「パン・オ・フリュイ」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「キャラロットケーキ」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「キャラロットケーキ」 ・11:00	マンスリーテーブル③ 「パン・オ・フリュイ」 ・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	マンスリーテーブル③ 「パン・オ・フリュイ」 ・11:00	ワークショップ① 「STAUBを楽しむ シーフォルシー」 ・11:00	ワークショップ① 「STAUBを楽しむ シーフォルシー」 ・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
マンスリーテーブル⑤ 「STAUBカンパニ ュと薰製」 ・11:00					マンスリーテーブル② 「キャラロットケーキ」 ・11:00	
26	27	28	29	30	31	
マンスリーテーブル① 「おうちビストロ」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「おうちビストロ」 ・11:00			マンスリーテーブル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

## 今月のクッキングクラスのご案内

## 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
- ・ペ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~

## マンスリーテーブル①

## 「おうちビストロ」

香味野菜たっぷりの赤ワイン、手作りのブラ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ドレッシング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、マスタードドレッシング添え・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

## マンスリーテーブル②

## 「キャラロットケーキ」

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つと焼き上げました。にんじんもたっぷりと入り、奥行きのある味わいのキャラロットケーキです。ハーフテリーヌで1台分お持ち帰りです。

- ・2種のナッツとレーズンのスパイスキャラロットケーキ



定 員: 8名  
参加費: 6,050円  
時 間: 2時間~

お持ち帰り

## マンスリーテーブル③

## 「パン・オ・フリュイ」

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。



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④

お持ち帰り

「STAUBカンパニ  
ュと薰製」

じっくりと蒸し焼きで作るSTAUBカンパニュレッスン! 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ーな香ばしい味わいの薰製ポークを添えます。カンパニュは18cmココットでお一人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ュ
- ・STAUBで作る薰製ポークのサラダ



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 シューフォルシー」

STAUBのある暮らしをもっと気軽に楽しむレッスン。  
シューフォ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。

- ・シューフォルシー
- ・きのことベーコンのピラフ



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~

ツヴィリング

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

# 2026

# 2

# FEBRUARY

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			ららぼーと休館日	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」 ・11:00	スペシャルレッスン 「バレンタイン・チョコ レー」 ・11:00		
16	17	18	19	20	21	22
	マンスリーテーブル③ 「STAUBカンパー ニュと薰製」 ・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 ららぼーと湘南平塚1F

0463-79-6267

Web



公式HP/WEB予約

公式LINE

## 今月のクッキングクラスのご案内

### 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!

- ・鶏のブランマンジェ
- ・魚とジャガイモ、キノコのブリック
- ・フレーズ 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。生地の成形がコツ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(マヨニーズ)・葱油餅(ウコンヨウペイ)
- ・大鶏排(ダービー)・糖葫蘆(タフールー)

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」

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がりのパンです。

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。ご試食もございます。

- ・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~

### スペシャルレッスン 「バレンタイン・チョコレート」

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(プランテー×オレンジ、柚子×ミルク&ホワイトチョコレート)
- ・アマンドウ・ショコラ

定 員: 8名  
参加費: 7,700円  
時 間: 3時間~



お持ち帰り

### マンスリーテーブル③ 「STAUBカンパー尼と薰製」

じっくりと蒸し焼きで作るSTAUBカンパー尼レッスン!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薰製ポークを添えます。カンパー尼は18cmココットでお一人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尼
- ・STAUBで作る薰製ポークのサラダ



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
- ・きのことベーコンのピラフ



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~

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。

ららぼーと湘南平塚内『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

