

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 ニユと薰製」 ・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(ウオンヨガツ)
- ・大鶏排(ダージーパン)・糖葫蘆(タフフー)

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。完成したショコラはプレゼントボックスに入れてお持ち帰ります。

- ・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&amp;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

# 2026

# 3 MARCH

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
						1
					マンスリーテーブル⑤ 「STAUBカンパニュと薰製」 ・11:00	
2	3	4	5	6	7	8
ワークショップ① 「STAUBを楽しむ」 ・11:00	ワークショップ① 「STAUBを楽しむ」 ・11:00			マンスリーテーブル① 「春の行楽弁当」 ・11:00		
9	10	11	12	13	14	15
マンスリーテーブル① 「春の行楽弁当」 ・11:00	マンスリーテーブル① 「春の行楽弁当」 ・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ピストロフレンチレッスン」 ・11:30		
16	17	18	19	20	21	22
	マンスリーテーブル③ 「肉まん・あんまん」 ・11:00	マンスリーテーブル③ 「肉まん・あんまん」 ・11:00	マンスリーテーブル③ 「肉まん・あんまん」 ・11:00	ワークショップ② 「包丁研ぎと切り方 入門」 ・11:00		
23	24	25	26	27	28	29
		マンスリーテーブル④ 「ジュニアシェフ」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「スイーツ ブッセ」 ・11:00	マンスリーテーブル② 「スイーツ ブッセ」 ・11:00		
30	31					
マンスリーテーブル② 「スイーツ ブッセ」 ・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



## 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 八十川シェフのピストロフレンチレッスン」

- 大磯のマチノアカリ八十川シェフによるスペシャルレッスン。  
ピストロのをご家庭で再現しませんか?  
 •牡蠣のムニエル プロヴァンス風  
 •鶏モモ肉のコンフィ  
 •ココナッツのムース イチゴのスープ仕立て



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 「春の行楽弁当」

- 花見や行楽にぴったりの目にも鮮やかな春色弁当作り  
レッスン! 旬の食材を使った優しい味わい、春らしい香りと彩りを楽しむ献立です。  
 •菜の花と桜えびのいなり・お赤飯・たけのこ金平の実山椒和え  
 •ちぎり鰻のだし巻き卵・つくね団子・ぶぶあられの海老団子



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 「スイーツ ブッセ」

ふんわり軽いブッセを2種類作ります。  
鮮やかな抹茶生地にはバタークリームを!  
平原生地にはレモン味のクリーミチーズをたっぷりとサンドします。  
春のティータイムを彩るとっておきのスイーツレッスンです。

- 2種のブッセ(抹茶・レモンクリーム)



まとめ割  
対象

### マンスリーテーブル③ 「肉まん・あんまん」

手作りならではの美味しさを堪能できる  
肉まん・あんまん作り! 肉まんの餡は  
生姜、たけのこ、干し椎茸の旨味をたっぷり詰めて、あんまんはほどよい優しい甘さにしあげました。

- 肉まん  
•あんまん



まとめ割  
対象

### マンスリーテーブル④ 「ジュニアシェフ」

お子様と一緒に楽しめるジュニアシェフ  
レッスン。ココットひとつで作れるワン  
ポットカルボナーラとホクホクじゃがいも  
とチーズのグラタンの2品です。  
(お子様おひとりにつき、保護者1名付  
き添いをおねがいします)

- ワンポットカルボナーラ  
•ホクホクじゃがいもグラタン



定 員：4組8名  
会員価格：**4,950円**  
時 間：2時間～

まとめ割  
対象

### マンスリーテーブル⑤ 「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シ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



まとめ割  
対象



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を使った日常ではんれっsson。  
簡単なのにコクのある味わいのお料理  
がつくれます! シューファルシーは巻かないロールキャベツ。切れ端のキャベツを活用! ピラフはお米を浸水させない  
ので時短かつ簡単メニューです。

- シューファルシー  
•きのことベーコンのピラフ

### 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