

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カンパーニュと薫製」 ・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



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

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(タフール)

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～

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



Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
						1
						マンスリーテーブル⑤ 「STAUBカンパニーと薫製」 ・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 川シェフのビストロ 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						

スペシャルクッキングクラス 「マチノアカリ 八十川シェフのビ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。
ビ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！プレーン生地にはレモン味のクリ
ム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)



定 員：8名
会員価格：6,050円
時 間：2時間～

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、あんまさんはほだよい優しい
甘さに仕上げました。
・肉まん
・あんまん



定 員：8名
会員価格：6,050円
時 間：2時間～

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カンパニーと薫製」

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を使った日常ごはんレッスン。
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～



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

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

