

2024

7

JULY

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
	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					

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。インボルティエニはナス、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エニ



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～

お持ち帰り

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

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(¥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。

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

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	2	3	4
						マンズリーテーブル② 「湯種パン」 ・11:00
5	6	7	8	9	10	11
		マンズリーテーブル② 「湯種パン」 ・11:00		マンズリーテーブル③ 「2種類のカレー」 ・11:00	マンズリーテーブル③ 「2種類のカレー」 ・11:00	ワークショップ 3 「包丁研ぎと切り方入門」 ・11:00
12	13	14	15	16	17	18
		マンズリーテーブル② 「湯種パン」 ・11:00	ワークショップ 1 「ジュニアレッスン」 ・11:00	マンズリーテーブル③ 「2種類のカレー」 ・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	
19	20	21	22	23	24	25
ワークショップ 2 「STAUBでつくる ジューシー!ハンバーグ」 ・11:00	マンズリーテーブル③ 「2種類のカレー」 ・11:00					staub50周年 マンズリーテーブル① 「ほうれん草とレモンのワンパンチキンライス」 ・11:00
26	27	28	29	30	31	
staub50周年 マンズリーテーブル① 「ほうれん草とレモンのワンパンチキンライス」 ・11:00	staub50周年 マンズリーテーブル① 「ほうれん草とレモンのワンパンチキンライス」 ・11:00		マンズリーテーブル② 「湯種パン」 ・11:00	staub50周年 マンズリーテーブル① 「ほうれん草とレモンのワンパンチキンライス」 ・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。  
 ・鱈のエスカベッシュ  
 ・ボナ風クレープ・サレ  
 ・バジルとライムのパヴァーロア



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 マンズリーテーブル ①  
「ほうれん草とレモンのワンパンチキンライス」

STAUB50周年記念本国メニューレッスン。今月はスポーツ観戦しながら是非召し上がっていただきたいお食事としても、お酒のお供にもぴったりな3品のご紹介です。  
 ・ズッキーニのブレッドスティック  
 ・ほうれん草とレモンのワンパンチキンライス  
 ・ベルギーのフライドポテトwith ソースジョッピー



定員：8名  
 参加費：5,500円  
 時間：2時間～

まとめ割対象

マンズリーテーブル ②  
「湯種パン」

湯種法で作るハード系のパンレッスンです。周りはハード、中はふわふわもちもちの食感です。18cmココットを使用して、お一人1つ作りお持ち帰りいただけます。ご試食あります。



定員：8名  
 参加費：5,500円  
 時間：2時間～

お持ち帰り

まとめ割対象

マンズリーテーブル ③  
「2種類のカレー」

スパイスから作る本格派カレーを2種類ご紹介です！

- ・ブラックペッパーチキンカレー
- ・ダルカレー(3種の豆カレー)
- ・ターメリックライス
- ・スイカジェラート



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  
「ジュニアレッスン」

夏休み恒例お子様向けレッスンです。パラパラチャーハンと餃子作りにチャレンジ！杏仁豆腐のおまけデザート付きです。※お子様一人につき、保護者お一人ご参加頂けます。



定員：定員4組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  
「STAUBでつくるジューシー!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ー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、ジューシーハンバーグを作りたい方!是非、ご参加ください!

- ・チャーハン
- ・餃子
- ・杏仁豆腐
- ・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 ③  
「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(¥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

