

SPECIAL COOKING CLASS

こちらのコースは多方面でご活躍されている講師による特別企画です。(各講師の紹介は、ホームページの講師一覧をご覧ください。)

通常レッスンと年齢制限が異なる場合がございます。必ずご確認の上、お申し込みください。

2024
5
MAY

キッチンてらす

KITCHEN
TERRACE

Keiyo GAS キッチンてらす 2024年5月



1day
クッキング!
どなたでもお気軽に
ご受講いただけます

暮らしを楽しむ 発酵ごはん

先着 (一社) 日本靴文化協会 大瀬 由生子 氏

● 失敗しない美味しいぬか床 (1名分)

柏の葉 5/27 (月)
10:30~12:30
14:00~16:00 **3,900** 円 (税込)

パンが焼けたよ! 日々のパン 親子

先着 日々のパンの講師 ゆはらりえ 氏

● ねじりマヨパン (一口サイズ 約20個)

※お持ち帰り生地あり
※初回限定! 保存容器&保冷バックプレゼント

市川 5/18 (土)
10:30~12:30 **2,800** 円 (税込)

※お子さまは4歳以上12歳まで(2名まで)と保護者さま(1名)が参加可

パンが焼けたよ! 日々のパン

先着 日々のパンの講師 ゆはらりえ 氏

● フライパンパン
● チーズパン (各2個)

※8個分お持ち帰り生地あり
※初回限定! 保存容器&保冷バックプレゼント

市川 5/14 (火)
10:30~12:30 **3,300** 円 (税込)

マカロン教室

先着 Macaron Dream主宰 細島 雄大 氏

● アールグレイマカロン (10個)

※お持ち帰り用の容器を持参ください。

市川 5/25 (土)
船橋 5/11 (土)
各13:00~15:30 **3,500** 円 (税込)

基礎から習う ねりきり教室

先着 手作りサロンWA 主宰 岩下 明日香 氏

● 白餡のクリームで紫陽花のお花絞り (カップケーキ 6個)

市川 5/9 (木)
船橋 5/12 (日)
各10:30~12:30 **7,700** 円 (税込)

ari-cook親子レッスン 親子

先着 ari-cook主帝 インスタグラマー 又吉 知美 氏

● 塩麹で塩唐揚げ
● チュモツパおにぎり
● ちくわチーズ巻き
● たまご焼き (大人用お弁当・子ども用お弁当 各1個)

柏の葉 5/19 (日)
10:30~13:30 **5,000** 円 (税込)

※お子さまは4歳以上中学生まで(2名まで)と保護者さま(1名)が参加可

Amipieレッスン

先着 FLA協会 主宰 赤石 友恵 氏

● スペインのpainパイ~エンパナーダ~ (直径約25cm 1台)
● Flan (プリン) (4個)

柏の葉 5/12 (日)
13:00~16:30 **6,200** 円 (税込)

親子で作る 季節のレッスン 親子

先着 Blue Rose Kitchen 主宰 井内 麻子 氏

● みんな大好き完熟バナナのバウンドケーキ (17×8×6.4cm 1本)
● お野菜たっぷりカレーピラフ (3名分)

※お持ち帰り用の袋を持参ください。

柏の葉 5/18 (土)
10:30~13:00 **6,000** 円 (税込)

※お子さまは4歳以上17歳まで(2名まで)と保護者さま(1名)が参加可

recipecoお菓子教室

先着 お菓子教室講師 ナカジマ トモコ 氏

● 絞り出しクッキー (ホワイトチョコ、抹茶、いちご 約30個)

※クッキー缶 (15×15×7cm) 付き
※お持ち帰り用の袋を持参ください。

市川 5/26 (日)
柏の葉 5/3 (金)
各13:00~15:30 **4,500** 円 (税込)

グルテンフリー健美腸活Cook 親子

先着 米菜日和 主宰 印南 恵津子 氏

● グルテンフリー&ヴィーガン杏仁豆腐 (カップ 6個)

※お持ち帰り用の袋を持参ください。

市川 5/12 (日)
10:30~13:00 **3,600** 円 (税込)

※お子さまは7歳以上17歳まで(1名まで)と保護者さま(1名)が参加可

Enjoy vege life

先着 Kitchen831 主宰 平野 郷子 氏

● チキントマトカレー
● 空芯菜サラダとドレッシング (各2名分)

※お持ち帰り用の容器を持参ください。

市川 5/16 (木)
10:30~13:00 **5,800** 円 (税込)

お申し込みについて

お申し込みはインターネットにて受け付けております。各コースにより定員数が異なるため、ホームページにて確認をお願いします。

※一部のコースを除き、先着制となります。
(開催日の11日前までお申し込み可能)

スマホからはこちら

京葉ガス料理教室

抽選について

抽選申し込み締切日: **2024年4月14日(日)**

抽選結果は、上記の締切日翌日(土日祝の場合は翌営業日)にメールにてお知らせします。必ずご確認ください。
結果お知らせ後の再募集(空席発生時のみ)は先着制となります。

pick up!!

「親子で放課後クッキング♪」開催中!

お子さまや保護者の方に大人気の「親子で放課後クッキング」が回数を増やして各教室で開催中! 学校帰りやお出かけの後など平日の夕方に親子で一緒に料理を楽しみませんか?

料理やパン、スイーツなど親子で楽しくつくれるメニューが盛りだくさん!

【開催時間】 平日 15時30分から 17時 ※
【参加費用】 1,000円 ~ ※

※メニューなどの詳細は、チラシ、ホームページにてご確認ください。

【お問い合わせ先】 京葉ガス料理教室事務局 TEL 047-378-0393
受付時間 10:00~17:00 (土日祝・年末年始を除く)

各教室のご案内

市川教室
千葉県市川市南八幡 3-14-1
keiyoGAS Community Terrace
JR 総武線 本八幡駅 南口より徒歩約3分

船橋教室
千葉県船橋市山手 1-1-8
イオンモール船橋 1階
東武アーバンパークライン 新船橋駅 すぐ

柏の葉教室
千葉県柏市若柴 178-4
ららぽーと柏の葉 北館 3階
つくばエクスプレス線 柏の葉キャンパス駅 すぐ

MAPはこちら

Spring menu

親子限定 親子で作る 母の日クレープブーケ

抽選 **市川** 5/11 (土)
10:30~13:00
4,800 円 (税込)
● 母の日クレープブーケ (4個)



クレープはもちろん、中に入れるチョコカスタードも作ります♪ フルーツやチョコをトッピングしたら、可愛くておいしいクレープブーケのできあがり！母の日や大切な人へのプレゼントにもおすすめです！

難易度 ★★★

親子限定 親子で作る なかよしパンダケーキ

抽選 **船橋** 5/25 (土)
10:30~13:00
4,800 円 (税込)
● なかよしパンダケーキ (16cm 1ホール)




スポンジを焼いて、キウイと生クリームをサンドしてパンダの顔を作ります。表と裏にお顔を描いて、どっちから見ても一緒、なかよしパンダケーキのできあがり！

難易度 ★★★

子ども限定 子どもクッキング 包み焼きハンバーグ・ツナコーンピラフ

抽選 **船橋** 5/18 (土)
10:30~13:00
3,900 円 (税込)
● 包み焼きハンバーグ
● ツナコーンピラフ (各2名分)



レストランで人気の洋食メニューを作ります♪パンパンに膨れた包みを開けるワクワク感をぜひ体験してください！ガスで炊くツナコーンピラフも絶品です！

難易度 ★★★

親子限定 放課後クッキング 親子で作る プチ・マドレーヌ

先着 **市川** 5/7 (火)・5/23 (木)
船橋 5/8 (水)・5/10 (金)
5/21 (火)・5/22 (水)
柏の葉 5/9 (木)・5/24 (金)
各15:30~17:00
1,000 円 (税込)
● プチ・マドレーヌ (6個)



多くのお客さまから要望を受けてのリクエスト開催！バターが香る優しい味わいのマドレーヌです。でき立てはフワフワ、時間を置くとしっとり♪お子さまでも手軽に作れる焼き菓子です！

難易度 ★★★

親子限定 放課後クッキング 親子で作る コーンマヨパン

先着 **市川** 5/15 (水)・5/29 (水)
船橋 5/16 (木)・5/28 (火)
5/31 (金)
柏の葉 5/14 (火)・5/30 (木)
各15:30~17:00
1,000 円 (税込)
● コーンマヨパン (4個)



パン屋さんでも人気のコーンマヨパン！ぜひお子さまと一緒に、フィリング作りや成形を楽しんでください！

難易度 ★★★

お申し込み前にご確認ください

親子限定 お子さまは4歳以上中学生まで（2名まで）とその保護者さま（1名）が参加可

子ども限定 お子さまのみで体験いただくコースです。お子さまは小学生以上中学生まで（保護者1名のお申し込みで、お子さま1名参加可）

※写真はイメージです。 ※食材の仕入れ状況等により、メニューが変更となる場合がございます。 ※一部のコースを除き、18歳以上の方が対象です。 ※最少催行人数は2名です。これに満たない場合、開催が中止となる場合がございます。 ※お作りいただいたお料理は、ご飲食もお持ち帰りも可能です。（今後の感染症などの状況により、変更となる場合がございます。）

土井クッキングアドバイザーに習う 本格スイーツ ★★★★★ オランジェ・フレ

抽選 **市川** 5/24 (金)
柏の葉 5/10 (金)
各10:30~13:00
5,000 円 (税込)
● オランジェ・フレ (15cm×15cmスクエア型 1個)



オレンジピール入りジェノワーズの上に、爽やかなオレンジムースを乗せて、上品な味わいのオレンジコンポートをデコレーションします♪

難易度 ★★★

はじめての方 オススメ 手ごねで作る ライ麦ブレッド

抽選 **船橋** 5/22 (水)
柏の葉 5/14 (火)
各10:30~13:00
3,000 円 (税込)
● ライ麦ブレッド (4個)



ライ麦には食物繊維が多く含まれており、腸内環境を整えるだけでなく、満腹感を早く感じさせるため、ダイエット効果も期待できます♪ライ麦の独特な香りをぜひお楽しみください♪

難易度 ★★★

講師 オススメ 本格スイーツ 抹茶テリーヌ

先着 **市川** 5/8 (水)
船橋 5/30 (木)
柏の葉 5/31 (金)
各10:30~13:00
4,300 円 (税込)
● 抹茶テリーヌ (20cm/パウンド型 1本)



抹茶の深みとホワイトチョコレートのコクを感じる、濃厚でリッチな大人スイーツです！とっておきの「おうちティータイム」が過ごせますよ♪

難易度 ★★★

旅ごはん -ギリシャのおすすめ料理-

先着 **船橋** 5/15 (水)
柏の葉 5/23 (木)
各10:30~13:00
4,000 円 (税込)
● ムサカタルト
● タラモサラダ
● ギリシャヨーグルト&オレンジマリネ (各2名分)



伝統的家庭料理でもあるムサカは、なすとお肉とヨーグルトソースがベストマッチ！タルト生地も作ります！オレンジマリネは、オレンジとレモンとオリーブオイルの香りが楽しめます♪

難易度 ★★★

講師 オススメ ミルフィーユ食パン

先着 **市川** 5/28 (火)
船橋 5/9 (木)
各10:30~13:00
4,300 円 (税込)
● ミルフィーユ食パン (1.5斤型 1個)



大注目の、剥がして食べる台湾発のミルフィーユ食パン！バターたっぷりの生地を折り重ねて、ミルフィーユ状にします。外はサクサク、中はしっとり絶品食パンをぜひ作ってみてください♪

難易度 ★★★

