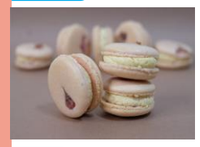
SPECIAL COOKING CLASS

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。

マカロン教室 親子限定

先着　マカロン研究家　細島　雄大　氏



- 桜マカロン（10個）

※お持ち帰り用の容器を持参ください。

市川 4/21（日）
船橋 4/7（日）
各13:00～15:30　3,500 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

パンが焼けたよ！日々のパン 親子限定

先着　日々のパンの講師　ゆはら りえ　氏

- ちょうちょパン（4個）
- いもむしウインナーロール（6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 4/20（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

- 巻かない塩パン（4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 4/16（火）
10:30～12:30　3,000 円（税込）

暮らしを楽しむ　発酵ごはん

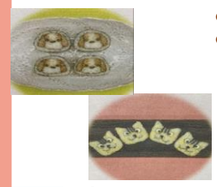
先着　（一社）日本糀文化協会　大瀬 由生子　氏

- 春キャベツで作る乳酸発酵のザワークラウト（1名分）

柏の葉 4/22（月）
10:30～12:30
14:00～16:00　3,900 円（税込）

ひなたぼっこの飾り巻き寿司教室

先着　JSIA飾り巻き寿司インストラクター　加藤 牧子　氏



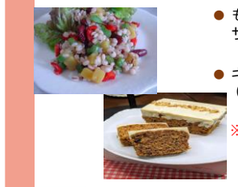
- 犬の飾り巻き寿司
- 猫の飾り巻き寿司（6cm×10cm 各1本）

※お持ち帰り用の容器を持参ください。

船橋 4/20（土）
10:30～13:00　4,500 円（税込）

心も身体もホッとする「安心素材で作るやさしいご飯」

先着　オーガニック料理ソムリエ　冨居 若子　氏



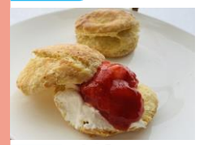
- もち麦と丸麦のグレインズサラダ（2名分）
- キャロットケーキ（18cmパウンド型 1本）

※オートミールと米粉のクッキーをプレゼント！

市川 4/29（月）
13:00～16:00　3,800 円（税込）

recipecoお菓子教室 親子限定

先着　お菓子教室講師　ナカジマ　トモコ　氏



- 焼き立てスコーン（8個）
- 朝摘み苺ジャム（200g）
- 特製スコーンクリーム（150g・デモ）

※お持ち帰り用の保冷バックを持参ください。

市川 4/6（土）
船橋 4/29（月）
各13:00～15:00　4,300 円（税込）

※お子さまは３歳以上１５歳まで（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

- ベリー・ベリー・オレオマフィン～バローナチョコ入り～（ミニマフィン 12個）

柏の葉 4/7（日）
4/21（日）
各13:00～16:30　6,200 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

- タケノコ
- 桃の花
- 観覧車

（各2個）

※濡らして使う小さなハンドタオルを持参ください。

市川 4/4（木）
船橋 4/6（土）
各10:30～12:30　6,000 円（税込）

グルテンフリー健美腸活Cook 親子限定

先着　米菜日和 主宰　印南　恵津子　氏

- おからスイートパンプキンプチマフィン（6個）

※お持ち帰り用の袋を持参ください。

市川 4/14（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

グルテンフリー健美腸活Cook

先着　米菜日和 主宰　印南　恵津子　氏

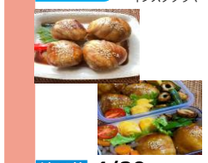
- 米粉のフォカッチャ2種（トマト&アスパラ、黒オリーブ&ローズマリー、直径12cm、各2個）

※初回限定！簡単製パングッズプレゼント！
※お持ち帰り用の袋を持参ください。

市川 4/26（金）
10:30～13:30　5,000 円（税込）

ari-cook親子レッスン 親子限定

先着　ari-cook主帝 インスタグラマー　又吉　知美　氏



- 肉巻きおにぎり
- 卵焼き
- arichan特製サラスパ

（大人用お弁当・子供用お弁当 各1個）

柏の葉 4/20（土）
10:30～14:00　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

親子で作る　季節のレッスン 親子限定

先着　Blue Rose Kitchen主宰　井内　麻子　氏

- 春野菜を使ったお弁当レッスン4品
- 三重県伊賀のこしひかりおにぎり（各3名分）

※お持ち帰り用の袋を持参ください。

柏の葉 4/13（土）
10:30～13:30　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

[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）

2024 4 APRIL

キッチンてらす KITCHEN TERRACE

KeiYo GAS キッチンてらす 2024年4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

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３月14日（木）

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。

公式SNS

@keiyogas_cooking
@386hvlxw

お得な情報をチェック！！

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。

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

親子で作る ゴロゴロいちごのミルキータルト

親子限定　リクエスト

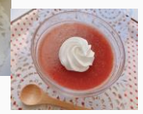
柏の葉　**4/6**（土）
10:30～13:00
4,800 円（税込）
- ゴロゴロいちごのミルキータルト（16cm、1ホール）

人気メニューのリクエスト開催。サクサクとしたタルト生地に、ミルキーカスタードクリームを敷き詰め、生クリームといちごをトッピング♪春らしいケーキをぜひ親子で作ってみてください！

難易度★★☆

子どもクッキング うちな～ライスバーガー

子ども限定



船橋　**4/27**（土）
10:30～13:00
3,900 円（税込）
- うちな～ライスバーガー
- いちごのゼリー

（各2名分）

沖縄で人気のスパムおにぎりをライスバーガーにした、ボリューム満点バーガーを作りましょう♪いちごのゼリーも作れる楽しいコースです！

難易度★★☆

親子で作る つぶキャラメルパン

親子限定　放課後クッキング

市川　**4/11**（木）・**4/25**（木）
船橋　**4/9**（火）・**4/10**（水）・**4/24**（水）・**4/26**（金）
柏の葉　**4/12**（金）・**4/23**（火）
各15:30～17:00
1,000 円（税込）
- つぶキャラメルパン（5個）

親子で成形を楽しみましょう♪はさみで切ったら、こんぺいとう形のかわいいパンの出来上がり。
生地の中につぶキャラメルを入れた、ほんのり甘いパンです。初めてのお子さまも簡単に作れます。

難易度★☆☆

親子で作る トライアングルカレーパイ

親子限定　放課後クッキング

市川　**4/3**（水）・**4/17**（水）
船橋　**4/2**（火）・**4/4**（木）・**4/16**（火）・**4/30**（火）
柏の葉　**4/5**（金）・**4/18**（木）
各15:30～17:00
1,000 円（税込）
- トライアングルカレーパイ （4個）

みんな大好きカレーパイ♪サクサクで、かわいい三角形のパイが、パイシートでお手軽に作れます。
ぜひ親子で作ってみてください！

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　バニラ・ヴァーグ

船橋　**4/12**（金）
10:30～13:00
5,000 円（税込）
- バニラ・ヴァーグ（縦22～24ｃｍ× 横約7ｃｍ 1台）

カスタードと生クリームを合わせたクレームディプロマットを、ふんわりビスキュイに、ヴァーグ（波形）に絞って、オシャレに仕上げます！バニラの芳醇な香りが漂います！

難易度★★★

旅ごはん　人気の韓国！免疫力アップ料理

市川　**4/18**（木）
船橋　**4/23**（火）
各10:30～13:00
4,000 円（税込）
- サムゲタン
- チヂミ

（各2名分）
- アイス柚子茶（お召し上がり）

人気の旅行先韓国には、絶品グルメがたくさん！今回は免疫力を高め、元気を補ってくれる薬膳メニューをご用意しました。ぜひおうちで韓国旅行気分を味わってください♪

難易度★★☆

人気メニュー　本格スイーツ ロン・スリーズ

市川　**4/2**（火）
柏の葉　**4/26**（金）
各10:30～13:00
4,300 円（税込）
- ロン・スリーズ（１６ｃｍ　1ホール）

ほんのり甘酸っぱいチェリームースの上に、フルーツとマカロンを飾った、新緑の爽やかな季節にぴったりのケーキです。ムースケーキとマカロンが同時に作れる贅沢なコースです！

難易度★★★

スタッフオススメ　お手軽スイーツ フルーツフロマージュパイ

市川　**4/25**（木）
柏の葉　**4/5**（金）
各10:30～12:30
4,000 円（税込）
- フルーツフロマージュパイ（１６ｃｍ　1ホール）

サクサクしたパイ生地に、さっぱりとした口当たりのフロマージュムースを流し入れます。色とりどりのフルーツをトッピングして、気分もパッと明るくなる春らしいスイーツです。

難易度★★☆

はじめての方オススメ　手ごねで作る ふんわりブレッチェン

市川　**4/11**（木）
船橋　**4/16**（火）
柏の葉　**4/30**（火）
各10:30～13:00
2,800 円（税込）
- ふんわりブレッチェン（5個）

生地をこねるところから成形まで、パン作り初心者の方も楽しめるシンプル食事パンです！焼き上がりのふわふわ感ともっちり感、小麦の香りをぜひ味わってください♪

難易度★☆☆

スタッフオススメ　パンと料理のマリアージュ

船橋　**4/3**（水）
柏の葉　**4/9**（火）
各10:30～13:00
4,300 円（税込）
- オリーブリュスティック
- お魚のチーズトマトグリル
- かぼちゃとクリームチーズのデリサラダ

（各2名分）

４月12日は日本のパン発祥の日「パンの記念日」！オリーブリュスティックは、小麦の旨みともちもち食感、オリーブの香りが楽しめるパンです。チーズトマトソースとの相性もバッチリ！ぜひレパートリーに加えてください♪

難易度★★☆