

January Special Menu



基礎から習う ねりきり教室

先着

【講師】手作りサロンWA 主宰 岩下 明日香 氏



参加費 6,000 円 / 名 (税込)

市川 1/8 (木)

船橋 1/12 (月・祝)

各10:30~12:30

※濡らして使う小さなハンドタオル、
お持ち帰り用の袋を持参ください。

- 鶴
- 富士山
- ポインセチア 各2個

パンが焼けたよ！日々のパン

先着

【講師】日々のパンの講師 ゆはら りえ 氏



参加費 3,800 円 / 名 (税込)

市川 1/15 (木) 1/28 (水)
各10:30~12:30

※お持ち帰り生地あり
※初回限定！保存容器＆保冷バッグ
プレゼント
※2回目以降ご受講の方は、保存容器と
保冷バッグを持参ください。

- シチューパン 4個

季節の和菓子 ide nori

先着

【講師】大切なひとに贈りたくなる和菓子教室 主宰 井手 紀子 氏



参加費 5,000 円 / 名 (税込)

市川 1/16 (金) 1/17 (土)
各10:30~13:30

※手作り和菓子付きティータイムあり

- ぶつくり動物クッキー 6個
(ハートのトレーに3個ずつ入れて2セットお持ち帰り)

グルテンフリー健美腸活Cook

先着

【講師】米菜日和 主宰 いんなみ 恵津子 氏



参加費 11,000 円 / 名 (税込)

市川 1/12 (月・祝)
11:00~15:00

※「グルテンフリー基本の『き』」ミニ
セミナー付き
※酵母活性の違いの実験
※野菜料理のレシピ、解説付き
※マイピュアブレッド・ソイ、野菜料理、
お飲み物の試食付き

- マイピュアブレッド・ソイ 1斤

Mrs.かんたんふ!!!!

先着

【講師】Mrs.かんたんふ!!!! 増田 さとみ 氏



参加費 3,200 円 / 名 (税込)

船橋 1/27 (火)
10:30~13:00

※18×24cmの箱が入る袋を持参ください。

- 豚ちゃん中華まん（焼売餡） 6個
- ウィンナーまん 1個（お召し上がり）
- 烏龍茶（お召し上がり）

おかしな時間

先着

【講師】おかしな時間 主宰 菊池 成美 氏



参加費 5,900 円 / 名 (税込)

市川 1/11 (日)
1/10 (土)
各10:30~13:30

- マロンシフォンケーキ 直径約15cm 1台

2026

1

JANUARY

キッチンてらす

KITCHEN
TERRACE



JANUARY

1

2026

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

Happy New Year! Winter menu

- 親子・こどもクッキングメニュー -



親子で放課後クッキング ふくふく♪おうまさんパン

【講師】京葉ガス料理教室講師



参加費 1,500 円 / 組 (税込)

市川 1/13 (火) 1/21 (水)
船橋 1/8 (木) 1/15 (木)
柏の葉 1/8 (木) 1/23 (金)
各15:30~17:00

● ふくふく♪おうまさんパン 大2個



家族の笑顔あふれるパン教室

【講師】Mum's Kitchen 松下 有貴子 氏



参加費 4,000 円 / 組 (税込)

柏の葉 1/10 (土) 1/24 (土)
各10:30~12:30

※お子さまは3歳以上12歳まで(2名まで)と保護者さま(1名)が参加可
※お持ち帰り生地あり
※お持ち帰り用の保冷袋を持参ください。

● ハートパン 8個



ポルトボヌール

【講師】ポルトボヌール 主宰 鈴木 なほ 氏



参加費 3,500 円 / 組 (税込)

船橋 1/11 (日) 1/25 (日)
各10:30~12:30

※お子さまは3歳以上12歳まで(2名まで)と保護者さま(1名)が参加可
※お持ち帰り生地あり
※お飲み物、ベットボトル1本分が入るサイズの保冷バッグを持参ください。



パンが焼けたよ!日々のパン

【講師】日々のパンの講師 ゆはら りえ 氏



参加費 3,500 円 / 組 (税込)

市川 1/31 (土)
10:30~12:30

※お子さまは3歳以上12歳まで(2名まで)と保護者さま(1名)が参加可
※お持ち帰り生地あり
※初回限定!保存容器&保冷バッグプレゼント
※2回目以降ご受講の方は、保存容器&保冷バッグを持参ください。

● ハートのシュガーバター
ミニハート16個



親子で放課後クッキング おにまきロール

【講師】京葉ガス料理教室講師



参加費 1,500 円 / 組 (税込)

市川 1/27 (火)
船橋 1/22 (木) 1/29 (木)
柏の葉 1/27 (火)
各15:30~17:00

● おにまきロール ハーフ2本



Mrs.かんたんふ!!!!

【講師】Mrs.かんたんふ!!!! 増田 さとみ 氏



参加費 3,500 円 / 組 (税込)

柏の葉 1/31 (土)
10:30~13:00

※お子さまは4歳以上15歳まで(2名まで)と保護者さま(1名)が参加可
※お持ち帰り生地あり
※18×24cmの箱が入る袋を持参ください。
● 豚ちゃん中華まん(焼売館) 6個
● ウィンナーマン 3個(お召し上がり)



ポルトボヌール

【講師】ポルトボヌール 主宰 鈴木 なほ 氏



参加費 3,500 円 / 組 (税込)

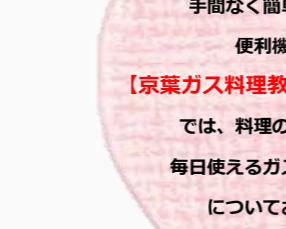
船橋 1/31 (土)
10:30~12:30

※お子さまは3歳以上12歳まで(2名まで)と保護者さま(1名)が参加可
※お持ち帰り生地あり
※お飲み物、ベットボトル1本分が入るサイズの保冷バッグを持参ください。



パンが焼けたよ!日々のパン

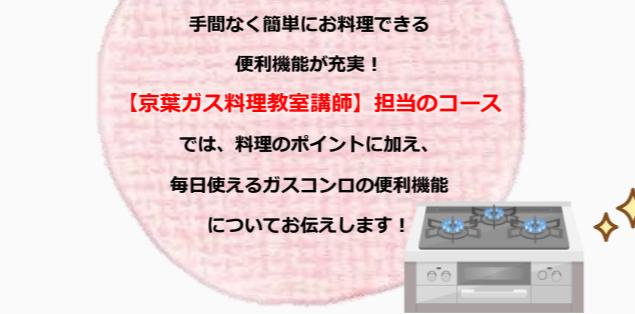
【講師】日々のパンの講師 ゆはら りえ 氏



参加費 3,500 円 / 組 (税込)

市川 1/31 (土)
10:30~12:30

※お子さまは3歳以上12歳まで(2名まで)と保護者さま(1名)が参加可
※お持ち帰り生地あり
※初回限定!保存容器&保冷バッグプレゼント
※2回目以降ご受講の方は、保存容器&保冷バッグを持参ください。



福を味わうお祝いごはん

【講師】京葉ガス料理教室講師

先着

参加費 4,000 円 / 名 (税込)

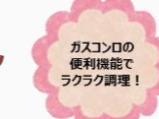
市川 1/20 (火)
柏の葉 1/30 (金)
各10:30~13:00

● 華やか! お祝いいなり 6個
● 手作りだして味わう海老しんじょ椀 2名分

ガスコンロの便利機能でラクラク調理!

ガスコンロの便利機能でラクラク調理!

- 本格クッキングメニュー -



福を味わうお祝いごはん

【講師】京葉ガス料理教室講師

先着

参加費 4,000 円 / 名 (税込)

市川 1/20 (火)
柏の葉 1/30 (金)
各10:30~13:00

● 華やか! お祝いいなり 6個
● 手作りだして味わう海老しんじょ椀 2名分

ガスコンロの便利機能でラクラク調理!

ガスコンロの便利機能でラクラク調理!



福でめでたく美しく!甘酒パン&スムージー

【講師】京葉ガス料理教室講師

抽選

参加費 2,026 円 / 名 (税込)

市川 1/29 (木)
船橋 1/14 (水)
柏の葉 1/22 (木)
各10:30~13:00

● 甘酒パン 6個
● 甘酒スムージー(デモ・お召し上がり)



お年玉企画

【講師】京葉ガス料理教室講師

参加費 2,026 円 / 名 (税込)

市川 1/29 (木)
船橋 1/14 (水)
柏の葉 1/22 (木)
各10:30~13:00

● 甘酒パン 6個
● 甘酒スムージー(デモ・お召し上がり)

お手軽スイーツ ガレット・デ・ロワ

【講師】京葉ガス料理教室講師

先着

参加費 3,500 円 / 名 (税込)

船橋 1/21 (水)
柏の葉 1/15 (木)
各10:30~13:00

● ガレット・デ・ロワ 直径16cm 1台

スパイス家庭料理

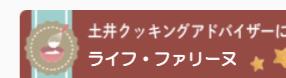
【講師】スパイスフードコーディネーター 佐藤 夏子 氏

先着

参加費 4,400 円 / 名 (税込)

市川 1/25 (日)
船橋 1/19 (月)
各10:30~13:30

※お持ち帰りご希望の方は、容器を持参ください。



本格ケーキ

【講師】スタジオ・カミングスーン 主宰 土井 かおる 氏

先着

参加費 4,800 円 / 名 (税込)

市川 1/14 (水)
10:30~13:30

● ニュイイヤ抹茶ティラース 17cmパウンド型 1台
● 抹茶・翠まんじゅう 4個
● ホットオレンジグリーンティー(お召し上がり)



毎日の手ごねパン

【講師】スタジオ・カミングスーン 主宰 土井 かおる 氏

先着

参加費 4,500 円 / 名 (税込)

船橋 1/28 (水)
10:30~13:30

● クレセントフロマージュサレ 直径15~17cm 4個
● パンプキンプラマンシエ(お召し上がり)
● ブラックティー(お召し上がり)

※各コースの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。※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。(感染症などの状況により、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(一部コースを除く)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。※コースの内容により、参加対象年齢が異なる場合がございます。あらかじめ参加条件をご確認の上、お申込みください。なお、講師の紹介は「京葉ガス料理教室ホームページ」の講師一覧をご覧ください。

※以下のマークが表示されているコースは対象年齢が異なります。

親子 4歳から中学生までのお子さまが参加いただけます。(保護者さま1名のお申込みで、お子さま2名参加可能)※一部コースを除く

放課後
クッキング
田舎

平日の放課後(15時30分~)のコースです。
4歳から中学生までのお子さまが参加いただけます。
(保護者さま1名のお申込みで、お子さま2名参加可能)