

2026
6
JUNE

キッチンてらす

KITCHEN TERRACE



1day
クッキング
どなたでもお気軽に
ご受講いただけます

基礎から習う ねりきり教室

【講師】手作りサロン WA 主宰 岩下 明日香 氏

先着

- あんフラワーケーキ 直径11cm丸型 1台

参加費 7,900 円/名 (税込)
市川 6/19 (金) 10:30~13:30
※ケーキ4号サイズが入るお持ち帰り用の袋を持参ください。

基礎から習う ねりきり教室

【講師】手作りサロン WA 主宰 岩下 明日香 氏

先着

- あんフラワーケーキとメレンゲクッキー
- 桜クッキー 25個
- 紫色の小花 16個
- 黄色のロザス 10個
- メレンゲクッキー 80個

参加費 7,700 円/名 (税込)
船橋 6/21 (日) 10:30~13:30
※直径16cm丸型が入るお持ち帰り用の袋を持参ください。

スパイス家庭料理

【講師】スパイス料理家 山本 由里子 氏

抽選

- トマトとアーモンドの pasta
- ハーブ香る トマトオイル
- ズッキーニとなすのパセリパン粉焼き
- カルダモンシロップ
- カルダモンティーソーダ 各1名分

参加費 4,800 円/名 (税込)
柏の葉 6/12 (金) 11:00~13:00
※お持ち帰りご希望の方は、容器を持参ください。

こころからだの元気は食事から

【講師】エコロッキングスクール認定講師 鈴木 伸枝 氏

先着

- 〜暑さに負けないお食事〜
- 彩り野菜の煮浸し
- ペジ清涼麺
- 酵素ジュース (デモ・お召し上がり) 調理台ごとに3~4名分

参加費 5,000 円/名 (税込)
柏の葉 6/27 (土) 11:00~14:00
※お食事付き
※お持ち帰りご希望の方は、容器を持参ください。

おかしな時間

【講師】おかしな時間 主宰 菊池 成美 氏

先着

- キンパ 2本
- 季節の野菜ナムル 2~3種類

参加費 6,000 円/名 (税込)
市川 6/12 (金) 船橋 6/13 (土) 各10:30~13:30
※お持ち帰り用の袋を持参ください。

季節の和菓子 ide nori

【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

先着

- 〜光をまとう涼菓〜
- 季節のフルーツを閉じ込めたキラキラ錦玉羹 4個

参加費 3,000 円/名 (税込)
市川 6/4 (木) 10:30~12:30
※和菓子付きのディーツァイムあり

Mrs.かんたんふ!!!!

【講師】Mrs.かんたんふ!!!! 原 幸代 氏

先着

- すいかパン 1.5斤
- バゲットグラタン 1個 (お召し上がり)

参加費 2,800 円/名 (税込)
柏の葉 6/8 (月) 10:30~13:30
※お持ち帰り用の袋を持参ください。

くらしを楽しむ 発酵ごはん

【講師】(一社)日本雑文化協会 大瀬 由生子 氏

先着

- 塩糍ローストビーフと酒粕マヨで仕上げるごちそうカスクート 1名分

参加費 4,800 円/名 (税込)
柏の葉 6/15 (月) 10:30~12:30
※2人1組で行う作業が多くあります。予めご了承ください。

くらしを楽しむ 発酵ごはん

【講師】(一社)日本雑文化協会認定講師 中村 信子 氏

先着

- 塩糍ローストビーフと酒粕マヨで仕上げるごちそうカスクート 1名分

参加費 4,800 円/名 (税込)
船橋 6/26 (金) 10:30~12:30
※2人1組で行う作業が多くあります。予めご了承ください。

グルテンフリー健美腸活Cook

【講師】米菜日和 主宰 いんなみ 恵津子 氏

先着

- ふんわりやわらか米粉パン
- マイビュアブレッド・ソイ 1斤

参加費 12,100 円/名 (税込)
市川 6/28 (日) 11:00~15:00
※マイビュアブレッド・ソイ、サンドウィッチ、野菜料理、お飲み物のランチ付き
※マイビュアブレッド・ソイリピート食材 (1回分) 付き

recipico お菓子教室

【講師】お菓子教室講師 ナカジマ トモコ 氏

抽選

- スフレチーズケーキ 直径15cm 1台
- アプリコットジャム 100g

参加費 5,000 円/名 (税込)
柏の葉 6/19 (金) 13:00~16:00
※スフレチーズケーキとアプリコットのスクッシュの試食付き

recipico お菓子教室

【講師】お菓子教室講師 ナカジマ トモコ 氏

抽選

- アプリコットのパウンドケーキ 17cmパウンド型 1台
- アプリコットジャム 100g

参加費 6,200 円/名 (税込)
市川 6/27 (土) 13:00~16:00
※パウンドケーキとアプリコットのスクッシュの試食付き

tenohira塩バター&あんバターロール

【講師】パン教室tenohira 主宰 ゆはら りえ 氏

先着

- 塩バターロール 4個
- あんバターロール 4個

参加費 4,000 円/名 (税込)
市川 6/10 (水) 6/18 (木) 各10:30~13:00

他にも
さまざまなコースや
イベントをご用意しております。
詳しくはホームページをご確認ください。



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8日前までお申し込み可能)

京葉ガス料理教室

抽選について

抽選申し込み締切日：2026年5月17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。

今月のテーマ

京葉ガス「キッチンてらす」では、2026年1月コースから毎月テーマを設定し、そのテーマに合わせたメニューをご提供させていただきます!

6月のテーマ

梅雨でもさっぱり♪ 初夏のさわやかごはん

▼親子で作る かつむりカレー&あじさいゼリー
梅雨の季節が楽しくなるメニュー

▼やみつきハワイ飯
初夏にピッタリの旅ごはん

※詳しくは中面をご確認ください。

公式SNS

@keiyogas_cooking

@386hvlxw

お得な情報をチェック!!

各教室のご案内

- 市川教室**
千葉県市川市南八幡 3-14-1
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**
千葉県柏市若葉 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

- 親子クッキングメニュー -

船橋教室 5周年記念スペシャルコース

親子限定 親子で作る かたつむりカレー&あじさいゼリー

【講師】京葉ガス料理教室講師



- かたつむりカレー
- あじさいゼリー 各2名分

参加費 **3,000** 円 / 組 (税込)

船橋 6/6 (土)
10:30~13:00



親子限定 親子で作る 父の日ドームケーキ

【講師】京葉ガス料理教室講師



- 父の日ドームケーキ 直径15cmドーム型 1台

ウイズ京葉ガス会員価格対象

参加費 **4,600** 円 / 組 (税込)

*ウイズ京葉ガス会員 **4,100** 円 / 組 (税込)

柏の葉 6/13 (土)
10:30~13:00

親子限定 放課後クッキング 親子で放課後クッキング かえるパン

【講師】京葉ガス料理教室講師



- かえるパン 5個

参加費 **1,500** 円 / 組 (税込)

市川 6/3 (水) 6/16 (火)
船橋 6/3 (水) 6/17 (水) 6/30 (火)
柏の葉 6/2 (火) 6/23 (火)
各15:30~17:00

親子限定 放課後クッキング 親子で放課後クッキング バナナチョコスティックパイ

【講師】京葉ガス料理教室講師



- バナナチョコスティックパイ 4本

参加費 **1,300** 円 / 組 (税込)

市川 6/9 (火) 6/26 (金)
船橋 6/10 (水) 6/24 (水)
柏の葉 6/11 (木)
各16:00~17:00

親子限定 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



- かたつむりパン 10個

参加費 **4,000** 円 / 組 (税込)

市川 6/13 (土)
①10:30~12:30
②14:00~16:00

※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、保存容器と保冷バッグを持参ください。

親子限定 家族の笑顔あふれるパン教室

【講師】Mum's Kitchen 松下 有貴子 氏



- かたつむりパン 10個

参加費 **4,000** 円 / 組 (税込)

柏の葉 6/6 (土) 6/20 (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。

親子限定 ポルトボヌール

【講師】ポルトボヌール 鈴木 なほ 氏



- かたつむりパン 10個

参加費 **4,000** 円 / 組 (税込)

船橋 6/7 (日) 6/14 (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
※ペットボトル1本分が入るサイズの保冷バッグを持参ください。

親子限定 Mrs.かんたんふ!!!!

【講師】Mrs.かんたんふ!!!! 原 幸代 氏



- すいかパン 1.5斤
- バゲットグラタン 3個 (お召し上がり)

参加費 **3,300** 円 / 組 (税込)

船橋 6/20 (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
※お持ち帰り用の袋を持参ください。

※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。

親子限定 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 平日の放課後(15時30分~または16時~)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)

- 本格クッキングメニュー -

船橋教室 5周年記念スペシャルコース

講師 やみつきハワイ飯

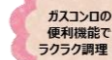
【講師】京葉ガス料理教室講師



- カリフォルニアロール
- ガーリックシュリンプ 各2名分

参加費 **3,000** 円 / 名 (税込)

船橋 6/25 (木)
10:30~13:00



スタッフ 本格スイーツ レモンバスクチーズケーキ

【講師】京葉ガス料理教室講師



- レモンバスクチーズケーキ 直径16cm 1台

参加費 **4,100** 円 / 名 (税込)

市川 6/2 (火)
船橋 6/8 (月)
柏の葉 6/18 (木)

各10:30~13:00
※19×19×8cmのケーキ箱が入る袋を持参ください。

講師 カフェごはん ブランチガレット

【講師】京葉ガス料理教室講師



- 生ハムサラダガレット ~キウイソース添え~
- フロマージュスープ 各2名分

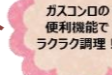
ウイズ京葉ガス会員価格対象

参加費 **3,900** 円 / 名 (税込)

*ウイズ京葉ガス会員 **3,500** 円 / 名 (税込)

市川 6/24 (水)
船橋 6/12 (金)
柏の葉 6/9 (火)

各10:30~13:00



スタッフ 大人の放課後クッキング はりねずみパン

【講師】京葉ガス料理教室講師



- はりねずみパン 5個

参加費 **1,800** 円 / 名 (税込)

市川 6/30 (火)
船橋 6/23 (火)
柏の葉 6/26 (金)

各15:30~17:00

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



- エビス・クイニーアマン 直径7cm 6個
- クロクカン 6個(デモ)
- ブラックティール (お召し上がり)

参加費 **5,000** 円 / 名 (税込)

船橋 6/29 (月)
10:30~13:30

Happy Bread

【講師】Happy Bread 主宰 中川 久美子 氏



- 王道のカレーパン~
- カレーパン 5個
- 焼きカレーパン 1個 (お召し上がり)

参加費 **4,200** 円 / 名 (税込)

市川 6/11 (木) 6/17 (水)
各10:30~13:30

船橋 6/4 (木)
10:30~13:30

※パンランチ付き
※お持ち帰り用の袋を持参ください。

Happy Bread

【講師】Happy Bread 主宰 中川 久美子 氏



- レモンのサマーシュトローレン 長さ約18cm 1本

参加費 **4,900** 円 / 名 (税込)

市川 6/25 (木)
10:30~13:30

※パンランチ付き
※お持ち帰り用の袋を持参ください。

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



- トマトとアーモンドの Pasta
- ハーブ香る トマトオイル
- スズキーニとなすのパセリパン粉焼き
- カルダモンシロップ
- カルダモンティーソーダ 各1~2名分

参加費 **4,400** 円 / 名 (税込)

市川 6/7 (日)
11:00~14:00
船橋 6/27 (土)
10:30~13:30

※お持ち帰りご希望の方は、容器を持参ください。

本格中国料理

【講師】文華華オーナーシェフ 渡辺 展久 氏



- 海老蒸し餃子
- 海老ワンタンの香港醤油
- ブーアル茶のクリームブリュレ 各1名分

参加費 **6,000** 円 / 名 (税込)

柏の葉 6/4 (木)
10:30~13:30

