

# SPECIAL COOKING CLASS

2024  
12  
DECEMBER

# キッチンてらす

KITCHEN  
TERRACE

Keiyo GAS キッチンてらす 2024年12月



## 贈りたくなる季節の和菓子

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 6,000 円 / 名 (税込)

市川 12/5 (木)  
10:30~13:30

※講師手作りの和菓子付きティーツムあり  
※濡らして使うミニタオルを持参ください。

- 〜練り切り〜
- ツヤツヤりんご 各2個
- ツヤツヤ栗 各2個

## グルテンフリー・健美腸活Cook

先着 【講師】米菜日和 主宰 印南 恵津子 氏



参加費 6,500 円 / 名 (税込)

市川 12/8 (日)  
10:30~15:30

※ランチ・シュトレン試食・お飲物付  
※クリスマスラッピング講習付  
※リピーター様に細やかなプレゼント

- 3大アレルゲンフリー&ヴィーガンシュトレン 20cm 1本または14cm 2本のいずれか

## 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 12/12 (木)  
船橋 12/14 (土)  
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。

- 富士山
- 鶴
- クリスマスローズ 各3個

## Delice Kitchen・古代小麦と香辛料

先着 【講師】Delice Kitchen・古代小麦と香辛料 千葉エリア講師 佐藤 夏子 氏



参加費 4,400 円 / 名 (税込)

市川 12/15 (日)  
船橋 12/22 (日)  
各10:30~13:30

※お持ち帰りの方は容器を持参ください。

- 濃厚クリームロール白菜
- サラダ〜旬のフルーツを楽しむドレッシング〜
- パセリライス
- カルダモン香るクレープシュゼット 各1名分

## recipecoお菓子教室

先着 【講師】お菓子教室講師 ナカジマ トモコ 氏



参加費 5,500 円 / 名 (税込)

柏の葉 12/22 (日)  
13:00~16:00

※ケーキに飾るクリスマスピック付

- 苺たっぷりショートケーキ 5号 1台

## 贈りたくなる季節の和菓子

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 6,000 円 / 名 (税込)

市川 12/17 (火)  
10:30~13:30

※講師手作りの和菓子付きティーツムあり  
※濡らして使うミニタオルと和三盆を入れる小さめの容器を持参ください。

- 練り切り「うさぎ」 2個
- 和三盆(プレーン・抹茶) 各3個

## tenohiraオリジナルシュトレン

先着 【講師】パン教室tenohira主宰 ゆはら りえ 氏



参加費 4,800 円 / 名 (税込)

市川 12/11 (水)  
10:30~13:30

※お持ち帰り用の袋を持参ください。

- オリジナルシュトレン 約18cm×8cm 2本

## 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 7,800 円 / 名 (税込)

市川 12/14 (土)  
船橋 12/13 (金)  
各10:30~14:00

※お持ち帰り用の袋を持参ください。

- 〜クリスマスプレート〜
- フラワーフォカッチャ、簡単キッシュ、白いポターージュ、キャロットラペ、ハニーマスタードチキン、簡単サラパン 各3名分

## 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 12/19 (木)  
10:30~12:30

※お持ち帰り生地 8個分  
※初回限定！保存容器&保冷バックプレゼント

- クリスマスフライパンパン 4個

## 暮らしを楽しむ 発酵ごはん

先着 【講師】(一社)日本糀文化協会 大瀬 由生子 氏



参加費 4,500 円 / 名 (税込)

柏の葉 12/23 (月)  
10:30~12:30  
14:00~16:00

※お持ち帰りの方は容器を持参ください。

- 〜発酵でクリスマスメニュー〜
- やわらかジュースー発酵ローストポーク、ワインに合う発酵ディップ2種、塩麹のレンズ豆煮込み、発酵トマトソースのフィジリ 各1名分

## 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11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



# Christmas menu

特別講師が担当するレッスンやイベントにおいては、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、特別講師の紹介は「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。

## - 親子・こどもクッキングメニュー -

**親子限定 コラボ** 『北の農園主』コラボ **親子で作る クリスマスパーティメニュー** 【講師】京葉ガス料理教室講師 **難易度★★★**

**抽選** 

参加費 **4,800 円 / 組 (税込)**

市川 **12/7 (土)**  
船橋 **12/21 (土)**  
各**10:30~13:00**

● ミートソースニョッキ  
● ティラミス 各2名分

きたあかり おみやげつき

**親子限定 放課後クッキング** 『昭和産業』コラボ **親子で作る クリスマスオーナメントクッキー** 【講師】京葉ガス料理教室講師 **難易度★★★**

**抽選** 

参加費 **1,000 円 / 組 (税込)**

市川 **12/18 (水) 12/23 (月)**  
船橋 **12/19 (木)**  
柏の葉 **12/17 (火)**  
各**15:30~17:00**

● クリスマスオーナメントクッキー 8~10枚

SHOWA × KeiYO GAS

**子ども限定** **子どもクッキング** **ホワイトクリスマスフルーツケーキ** 【講師】京葉ガス料理教室講師 **難易度★★★**

**抽選** 

参加費 **4,200 円 / 組 (税込)**

船橋 **12/25 (水)**  
**10:30~13:00**

※お子さまのみで参加いただくコースです。  
※小学生、中学生、高校生のお子さまが参加可能。(保護者さま1名のお申し込みで、お子さま1名参加可)

● ホワイトクリスマスフルーツケーキ 直径18~20cmケーキ型 1台

**親子限定 放課後クッキング** **親子で作る クリスマストライフル** 【講師】京葉ガス料理教室講師 **難易度★★★**

**抽選** 

参加費 **1,500 円 / 組 (税込)**

市川 **12/10 (火)**  
船橋 **12/5 (木) 12/9 (月)**  
柏の葉 **12/3 (火) 12/12 (木)**  
各**15:30~17:00**

● クリスマストライフル 2個

**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

**先着** 

参加費 **3,500 円 / 組 (税込)**

柏の葉 **12/1 (日)**  
**10:30~13:00**  
**12/19 (木)**  
**10:30~13:00**  
**14:00~16:30**

● チョコッとデコろう「カップパン」 4個

※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  
※保冷バックを持参ください。

**親子限定** **親子で作る 季節のレッスン** 【講師】Blue Rose Kitchen主宰 井内 麻子 氏

**先着** 

参加費 **7,000 円 / 組 (税込)**

柏の葉 **12/7 (土)**  
**10:30~13:30**

※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  
※お持ち帰り用の袋を持参ください。

● 米粉で作るクリスマスロールケーキ(チョコレートクリーム) 約18cm 2本  
● クリスマスにぴったり♪ライスコロッケ 6個

**親子限定** **マカロン教室** 【講師】Macaron Dream 主宰 細島 雄大 氏

**先着** 

参加費 **5,500 円 / 組 (税込)**

船橋 **12/7 (土)**  
柏の葉 **12/14 (土)**  
各**13:00~15:30**

※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

● マカロンイスパイン(生ラズベリー・ライチとバラのホワイトチョコレートガナッシュ) 直径6cm 2個 直径3cm 6個

**親子限定** **パンが焼けたよ! 日々のパン** 【講師】日々のパン講師 ゆはら りえ 氏

**先着** 

参加費 **3,000 円 / 組 (税込)**

市川 **12/21 (土)**  
**10:30~12:30**

※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  
※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

● サンタ、トナカイ、ツリーパン 各1個

**親子限定** **贈りたくなる季節の和菓子** 【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** 

参加費 **6,000 円 / 組 (税込)**

市川 **12/25 (水)**  
**10:30~13:30**

※お子さまは5歳以上18歳まで(2名まで)と保護者さま(1名)が参加可  
※講師手作りの和菓子付きティータイムあり  
※濡らして使うミニタオルと和盆を入れる小さな容器を持参ください。

● 練り切り「うさぎ」 2個  
● 和盆(プレーン・抹茶) 各3個



## - 本格クッキングメニュー -

**人気メニュー** **本格スイーツ** **ノエル・シャンティ・フリーズ** **難易度★★★**

【講師】京葉ガス料理教室講師

**先着** 

参加費 **4,600 円 / 名 (税込)**

船橋 **12/11 (水)**  
柏の葉 **12/24 (火)**  
各**10:30~13:00**

● ノエル・シャンティ・フリーズ 16cmドーム型 1ホール

**講師オススメ** **本格スイーツ** **ミルクティ・ブッシュ・ド・ノエル** **難易度★★★**

【講師】京葉ガス料理教室講師

**先着** 

参加費 **4,300 円 / 名 (税込)**

市川 **12/23 (月)**  
船橋 **12/19 (木)**  
各**10:30~13:00**

● ミルクティ・ブッシュ・ド・ノエル 20cm 1台

**講師オススメ** **手ごねで作る** **ジェノバゼ・エビのリースパン** 【講師】京葉ガス料理教室講師 **難易度★★★**

**先着** 

参加費 **4,000 円 / 名 (税込)**

船橋 **12/5 (木)**  
柏の葉 **12/12 (木)**  
各**10:30~13:00**

● ジェノバゼ・エビのリースパン 中2個



**土井クッキングアドバイザーに習う** **ほっこりアフタヌーンティー** **ライフ・ファリヌ★★★**

【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 **3,800 円 / 名 (税込)**

船橋 **12/6 (金)**  
**10:30~13:00**

● バニラ・サヴォイ 直径約5cmタルトレット型 6個  
● フルール・コンフィチュール 30g  
● カフェ・モカ(お召し上がり)

**土井クッキングアドバイザーに習う** **毎日の手ごねパン** **オリーブ・フーガス★★★**

【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 **4,000 円 / 名 (税込)**

柏の葉 **12/9 (月)**  
**10:30~13:30**

● オリーブ・フーガス 約20cm×15cm 3個  
● ストレートティー(お召し上がり)

**土井クッキングアドバイザーに習う** **本格ケーキ** **ノエル・ローズ★★★**

【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)**

船橋 **12/24 (火)**  
**10:30~13:30**

● ノエル・ローズ 16cm丸型 1台  
● ローズティー(お召し上がり)

**土井クッキングアドバイザーに習う** **うちのせ・ボン!** **ライフ・ファリヌ★★★**

【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)**

市川 **12/20 (金)**  
**10:30~13:30**

※お重箱(小)のプレゼント付

● 黒豆(デモ)、梅きのご飯、かぼちゃキャラメルきんとん、サーモンときゅうりの砵巻き、みたらし鶏 各2名分

※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。

※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名のお申し込みで、お子さま2名参加可能) ※一部コースを除く

**子ども限定** お子さまのみで参加いただくコースです。小学生、中学生のお子さまが参加可能です。(保護者さま1名のお申し込みで、お子さま1名参加可能)

**放課後クッキング** 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名のお申し込みで、お子さま2名参加可能)