



スパイス家庭料理

先着 【講師】スパイスフードコーディネーター 佐藤 夏子 氏

参加費 **4,400 円 / 名 (税込)**

市川 **4/20 (日)**
船橋 **4/13 (日)**
各**10:30~13:30**

※お持ち帰りの方は容器を持参ください。

- 10分でお手軽グリーンカレー
- カレー風味のガイヤーン
- グリーンサラダ~タイ風ドレッシング和え~
- フルーツ~チリソルトがけ~ 各1~2名分

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 **4,200 円 / 名 (税込)**

柏の葉 **4/21 (月)**
10:30~12:30

※発酵ケチャップを使ったパスタの試食付き

- 発酵ケチャップ 1瓶

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 **4,900 円 / 名 (税込)**

市川 **4/11 (金)**
船橋 **4/12 (土)**
各**10:30~13:00**

※6号サイズのケーキ箱が入る手提げ袋を持参ください。

- ピンク色の苺ビスキュイロールケーキ 約20cm 1本

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 **5,000 円 / 名 (税込)**

市川 **4/25 (金)**
13:00~15:30

※淹れたてコーヒーとシュークリームの試食付き

※保冷バッグを持参ください。

- カスタードシュークリーム 10個

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 **6,600 円 / 名 (税込)**

市川 **4/26 (土)**
船橋 **4/29 (火・祝)**
各**10:30~12:30**

※24×16×8cmの箱が入る手提げ袋を持参ください。

- カップケーキ (白餡のクリームでカーネーション絞り) レギュラーサイズ 6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 **4/18 (金) 4/23 (水)**
柏の葉 **4/14 (月)**
各**10:30~13:30**

※手作り和菓子付きティータイムあり

~3種の桜もち~

- 電子レンジで作る桜もち (道明寺2種) 計5個
- フライパンで作る桜もち (長明寺) 5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 **3,500 円 / 名 (税込)**

市川 **4/10 (木) 4/16 (水)**
各**10:30~12:30**

※お持ち帰り生地あり
※保冷バッグを持参ください。

- ミニプレッツェル 6個



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）

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：**2025年3月16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。

公式SNS

@keiyogas_cooking

@386hvlxw

お得な情報をチェック!!

pick up!!

「親子クッキング♪」開催中!

親子で楽しくクッキング!一緒に作ることで絆を深め、美味しい思い出を作りませんか?

「本格クッキング♪」開催中!

料理やパン、スイーツなど楽しく作れるメニューが盛りだくさん!

※他にも様々なコースをご用意しております。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

Spring 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 **放課後クッキング** **親子で放課後クッキング さくらもちクレープ** **難易度★★★**
【講師】京葉ガス料理教室講師

先着

参加費 **1,300 円 / 組 (税込)**

市川 4/9 (水) 4/24 (木)
船橋 4/10 (木) 4/23 (水)
柏の葉 4/22 (火)
各15:30~17:00



- さくらもちクレープ 2個

親子限定 **親子で作る お花見ごちそうボックス** **難易度★★★**
【講師】京葉ガス料理教室講師

抽選

参加費 **3,900 円 / 組 (税込)**

船橋 4/26 (土)
柏の葉 4/5 (土)
各10:30~13:00



- 花咲く春のカップ寿司 4個
- からボテスティック 3本

親子限定 **ari-cook親子レッスン**
【講師】ari-cook 主宰・インスタグラマー 又吉 知美 氏

先着

参加費 **5,500 円 / 組 (税込)**

柏の葉 4/20 (日)
10:30~14:00

※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



- ハンバーグの赤ワイン煮 2個
- 付け合わせ 2名分
- ガーリックトースト 2個

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

先着

参加費 **3,500 円 / 組 (税込)**

市川 4/12 (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
※保冷バックを持参ください。



- ちょうちょパン 4個
- いもむしウインナーロール 6個

親子限定 **放課後クッキング** **親子で放課後クッキング イースターうさぎパン** **難易度★★★**
【講師】京葉ガス料理教室講師

先着

参加費 **1,300 円 / 組 (税込)**

市川 4/2 (水) 4/30 (水)
船橋 4/3 (木) 4/16 (水)
柏の葉 4/11 (金) 4/17 (木)
各15:30~17:00



- イースターうさぎパン 3個

親子限定 **土井クッキングアドバイザーに習う ライフ・ファリーヌ** **難易度★★★**
【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 4/12 (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



- チューリップサンド 2個
- いちごサンド 2個
- 桃のミルクブラマンジェ (お召し上がり)

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 **4,500 円 / 組 (税込)**

船橋 4/5 (土)
柏の葉 4/19 (土)
各13:00~15:30

※お子さまは6歳以上17歳まで(2名まで)と保護者さま(1名)が参加可



- 桜マカロン 10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 4/13 (日) 4/26 (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
※保冷バックを持参ください。



- さくらあんぱん 4個

- 本格クッキングメニュー -

スタッフ **本格スイーツ** **難易度★★★**
アサイーマーブルチーズケーキ
【講師】京葉ガス料理教室講師

抽選

参加費 **4,100 円 / 名 (税込)**

柏の葉 4/11 (金)
10:30~13:00

※19×19×8cmのタルト箱が入る袋を持参ください。
※写真はイメージです

● アサイーマーブルチーズケーキ 16cm 1ホール



講師 **旅ごはん** **人気の韓国デザート** **難易度★★★**
【講師】京葉ガス料理教室講師

抽選

参加費 **3,700 円 / 名 (税込)**

市川 4/2 (水)
船橋 4/16 (水)
柏の葉 4/22 (火)
各10:30~13:00

※こちらのコースは料理教室ショップカードのスタンプが2ポイント付きます。

● ホットク 2枚
● 抹茶のカップティラミス 2個



土井クッキングアドバイザーに習う ライフ・ファリーヌ **難易度★★★**
【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 **5,500 円 / 名 (税込)**

船橋 4/4 (金)
10:30~13:30

● チェリーケーキ・オ・さくらジュレ 16cm丸型 1台
● チェリーティー(お召し上がり)



土井クッキングアドバイザーに習う ライフ・ファリーヌ **難易度★★★**
【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 **4,100 円 / 名 (税込)**

船橋 4/22 (火)
10:30~13:30

● 桜ロールケーキ 直径7cm、長さ13cm 2本
● 桜ミルクティー(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名のお申込みで、お子さま2名参加可能)

人気メニュー **色鮮やかなクッキー缶作り** **難易度★★★**
【講師】京葉ガス料理教室講師

先着

参加費 **4,400 円 / 名 (税込)**

船橋 4/3 (木)
柏の葉 4/17 (木)
各10:30~13:00

● ホワイトラウンドクッキー
● フルーツジャムクッキー
● 抹茶クッキー
● ショコラクッキー 約40枚



講師 **旅ごはん** **台湾の屋台グルメ** **難易度★★★**
【講師】京葉ガス料理教室講師


先着

参加費 **4,100 円 / 名 (税込)**

船橋 4/8 (火)
柏の葉 4/25 (金)
各10:30~13:30

※パオと香鶏の試食付き
※ゼリー作りは、2名での作業になります。予めご了承ください。

● パオ
● 香鶏(カオチー) 各2名分
● ふるふるウーロン茶ゼリー(お召し上がり)



土井クッキングアドバイザーに習う ライフ・ファリーヌ **難易度★★★**
【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 4/15 (火)
10:30~13:30

~2種の手作りトルティーヤ~
● スピナッチ生地(サラダチキン&ベジタブル) 直径20cm 2枚
● キャロット生地(スラム&チーズ) 直径20cm 2枚
● フムス 2名分
● ミルクマンゴーゼリー(お召し上がり)