



Summer menu



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 **6/27** (金)
13:00~15:30

- ガトーウィークエンド 17cmパウンド型 1台
- アプリコットジャム 150g

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)

船橋 **6/8** (日)
10:30~12:30

※直径16cmの丸箱が入るお持ち帰り用の袋を持参ください。

- ～可愛いおはぎBOX～
- ココナッツ 2個
 - 抹茶 2個
 - ナッツ味 1個
 - 白餡クリームでスカピオサの絞り 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 **6/11** (水)
10:30~12:30

※お持ち帰り生地 6本分あり
※初回限定！保存容器&保冷バッグ
プレゼント
※2回目以降受講の方は、保存容器と保冷バッグを持参ください。

- ミルクスティック 6本
- チョコスティック(デモのみ)

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 **5,500** 円 / 名 (税込)

市川 **6/28** (土)
11:00~14:30

※「自律神経とダイエットNo.2」ミニセミナー付き
※季節の野菜料理、チーズクッペ、お飲物、アミューズのランチ付き

- グルテンフリー米粉のチーズクッペ 4個

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 **6/22** (日)
船橋 **6/21** (土)
各10:30~13:30

※お持ち帰りの方は容器を持参ください。
※スパイスを使った料理の試食付き

- セロリといかのパスタ
- 鶏肉のソテー初夏のスパイスソース
- フェネルと魚介とアスパラガスのスープ
- 季節のコンポート 各1~2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 **4,700** 円 / 名 (税込)

柏の葉 **6/21** (土)
13:00~15:30

- スフレチーズケーキ 直径15cm 1ホール
- アプリコットジャム 150g

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 **6/19** (木)
船橋 **6/22** (日)
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。

- ヤシの木 2個
- ほおずき 2個
- 朝顔 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 **6/18** (水)
10:30~12:30

※お持ち帰り生地 8個分あり
※初回限定！保存容器&保冷バッグ
プレゼント
※2回目以降受講の方は、保存容器と保冷バッグを持参ください。

- 巻かない塩パン 4個

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 **6,000** 円 / 名 (税込)

市川 **6/13** (金)
船橋 **6/14** (土)
各10:30~13:30

- たっぷりクリームのシュークリーム 直径7~8cm 約8個
- マシュマロフォンダンでお花作り

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 **6/23** (月)
10:30~12:30

※らっきょうを使ったお料理 (2品) 試食付き

- 腸活！らっきょう漬け作り 500g

2025

6

JUNE



キッチンてらす

KITCHEN
TERRACE



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5月14日 (水)**

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。

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



[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)

Summer 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 かたつむりパン

【講師】京葉ガス料理教室講師

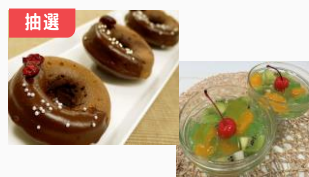


● かたつむりパン 3個

参加費 **1,300** 円 / 組 (税込)
市川 6/4 (水) 6/17 (火)
船橋 6/5 (木) 6/19 (木)
柏の葉 6/17 (火)
各**15:30~17:00**

親子限定 親子で楽しむ手作りデザート

【講師】京葉ガス料理教室講師



● チョコレート焼きドーナツ 6個
● フルーツポンチ (お召し上がり) 2個

参加費 **4,100** 円 / 組 (税込)
柏の葉 6/7 (土)
10:30~13:00

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 **3,500** 円 / 組 (税込)
市川 6/14 (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、保存容器と保冷バッグを持参ください。

親子限定 放課後クッキング 親子で放課後クッキング てるてる坊主クレープ

【講師】京葉ガス料理教室講師



● てるてる坊主クレープ 2個

参加費 **1,300** 円 / 組 (税込)
市川 6/24 (火)
船橋 6/11 (水) 6/25 (水)
柏の葉 6/10 (火) 6/26 (木)
各**15:30~17:00**

親子限定 ポルトボヌール

【講師】ポルトボヌール主宰 鈴木 なほ 氏



● さくさく米粉クッキー 約20個

参加費 **3,500** 円 / 組 (税込)
船橋 6/15 (日)
10:30~12:30
※お子さまは5歳以上12歳まで(2名まで)と保護者さま(1名)が参加可

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 **3,500** 円 / 組 (税込)
柏の葉 6/1 (日) 6/22 (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
※小さなお弁当箱が入るサイズの保冷袋を持参ください。

- 本格クッキングメニュー -

講師 オススメ 本格スイーツ ペッシュ・ジェノワーズ

【講師】京葉ガス料理教室講師



● ペッシュ・ジェノワーズ 21×8×7cm 1台

参加費 **4,300** 円 / 名 (税込)
船橋 6/18 (水)
柏の葉 6/14 (土)
各**10:30~13:30**
※ 21×8×7cm のケーキ箱が入る袋を持参ください。

講師 オススメ 本格スイーツ 塩バニラブッセ

【講師】京葉ガス料理教室講師



● 塩バニラブッセ 5個

参加費 **4,100** 円 / 名 (税込)
市川 6/3 (火)
船橋 6/26 (木)
柏の葉 6/5 (木)
各**10:30~13:00**

スタッフ オススメ 初夏のさわやかランチ

【講師】京葉ガス料理教室講師



● トマトファルシー 2個
● くるみと赤ワインのパン 3個

参加費 **3,900** 円 / 名 (税込)
市川 6/24 (火)
柏の葉 6/10 (火)
各**10:30~13:00**

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

【講師】スタジオ・カミングスーン 主宰 土井 かおる 氏



● ガレット・ブルトヌ 直径8cm 6個
● ナッツ・ドラジェ 50g
● ブラックティール (お召し上がり)

参加費 **4,500** 円 / 名 (税込)
市川 6/10 (火)
10:30~13:30

土井クッキングアドバイザーに習う ライフ・ファリーヌ ★★★★★ 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



● レーズンキャラメルロール 直径8cm 6個
● キャラメルラテ (お召し上がり)

参加費 **4,500** 円 / 名 (税込)
船橋 6/23 (月)
10:30~13:30

家庭でできる本格フランス料理

【講師】元ル・クーブルシェフ 佐々木 清恭 氏



● スペインのスープガスパチョ
● スズキのポアレ ハルサミコ酢ソース
● ポール・ボキューズ氏のクラシックショコラ 各1名分

参加費 **6,000**円 / 名 (税込)
柏の葉 6/6 (金) 6/8 (日)
各**10:30~13:30**
※お持ち帰りの方は容器を持参ください。
※2名での作業が多くあります。予めご了承ください。

スパイス家庭料理

【講師】スパイス料理家 山本 由里子 氏



● セロリといかのパスタ
● 鶏肉のソテー初夏のスパイスソース
● フェネルと魚介とアスパラガスのスープ (デモのみ)
● 季節のコンポート (デモのみ) 各1名分

参加費 **4,400** 円 / 名 (税込)
柏の葉 6/ 16 (月)
11:30~14:00
※柏の葉教室での初開講企画！スパゲッ トーニ (ブランチ入り) のお土産付き

4周年 船橋教室 周年記念スペシャルコース

親子限定 親子で作る キッズランチ

【講師】京葉ガス料理教室講師



● チーズイン・ハンバーグ 2個
● にんじん・ツナピラフ 2名分

参加費 **3,000** 円 / 組 (税込)
船橋 6/28 (土)
10:30~13:00

スタッフ オススメ フランスの家庭料理

【講師】京葉ガス料理教室講師



● ダブルチーズフラン パウンド型1台
● リ・オレ 2個

参加費 **3,000** 円 / 名 (税込)
船橋 6/13 (金)
10:30~13:00

※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。

※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名のお申込みで、お子さま2名参加可能)