

Spring menu

こことからだの元気は食事から

先着 【講師】エコロクッキングスクール認定講師 鈴木 伸枝 氏

参加費 4,500 円 / 名 (税込)
柏の葉 3/8 (日)
11:00~13:00
※軽食付き

~発酵スイーツ~
● チョコレート麺 チョコレート麺仕込み1袋
● クルミのキャラメリゼ 6~8個

先着 【講師】スパイス料理家 山本 由里子 氏

参加費 4,500 円 / 名 (税込)
柏の葉 3/6 (金)
11:00~13:30
※お持ち帰りご希望の方は、容器を持参ください。

● 手打ちで楽しむ! 花椒香るビヤンビヤン麺
● 調合から仕上げる! スパイスナツツ 各1名分

Happy Bread

先着 【講師】HappyBread 主宰 中川 久美子 氏

参加費 4,000 円 / 名 (税込)
市川 3/25 (水)
10:30~13:30
※紅茶、サラダ、当日のお楽しみパンの試食付き
※お持ち帰り用の袋を持参ください。

● こねずに作れる春野菜フォカッチャ 4個
● 新玉ねぎのボタージュ (お召し上がり)

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 3/4 (水) 3/12 (木)
各10:30~12:30
※パンに合うディップを紹介

~基本の米粉パン~
● 丸パン 2個
● 切りっぱなしパン 2個

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 3/7 (土)
11:00~14:30
※「食と健康No.1」健康ミニセミナー付き
※わんにゃんアンパン、米粉パン、野菜料理、お飲み物のランチ付き
※お持ち帰り用の袋を持参ください。

● 甘みあっさり、わんにゃんアンパン 4個

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 3/20 (金・祝)
11:00~15:30
※米粉、糖分、オイルの種類解説、実験
※野菜料理解説とレシピ付き
※マイピュアブレッド、バリエーションブレッド、野菜料理、お飲み物のランチ付き
※マイピュアブレッドリビート食材(1回分)付き
※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

先着 【講師】手作りサロンWA 主宰 岩下 明日香 氏

参加費 7,700 円 / 名 (税込)
市川 3/27 (金)
船橋 3/20 (金・祝) 3/24 (火)
各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。

~あんフラワーケッキー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

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 3/19 (木) 3/21 (土)
各10:30~13:30
※手作り和菓子付きティータイムあり

● 桜の琥珀糖 約3×3.5cm 6個
● 桜もち (道明寺) 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 5,900 円 / 名 (税込)
市川 3/13 (金)
船橋 3/14 (土)
各10:30~13:30
● キャロットケーキ 直径約16~18cm丸型 1台



2026

3

MARCH

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

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 : 2026年2月15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



@386hvixw



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



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！

4月のテーマ

桜咲く♪
春のハッピーメニュー

▼イースター アメリカンドッグ
うさぎをモチーフにした
オリジナルアメリカンドッグ



▼プレミアム 桜シフォンケーキ
桜満開の
春限定シフォンケーキ



※詳しくは中面をご確認ください。

- 親子クッキングメニュー -



昭和産業コラボ イースターアメリカンドッグ

【講師】京葉ガス料理教室講師



参加費 1,800 円 / 組 (税込)

市川 3/26 (木)
船橋 3/25 (水)
柏の葉 3/27 (金)
各10:30~12:30

SHOWAホットケーキミックスを使用します!
● イースターアメリカンドッグ
ウイナー 4本 バナナ 4個

SHOWA X KeiYo GAS



親子で作る いもむしパン

【講師】京葉ガス料理教室講師



参加費 3,900 円 / 組 (税込)

柏の葉 3/21 (土)
10:30~13:00

● いもむしパン 5個



本格スイーツ プレミアム桜シフォンケーキ

【講師】京葉ガス料理教室講師



参加費 4,300 円 / 名 (税込)

船橋 3/19 (木)
柏の葉 3/13 (金)
各10:30~13:30

※21×21×17cmのケーキ箱が入る袋を持参ください。



手ごねで作る さくらクルミあんぱん

【講師】京葉ガス料理教室講師



参加費 3,900 円 / 名 (税込)

市川 3/5 (木)
船橋 3/10 (火)
柏の葉 3/24 (火)
各10:30~13:00

● さくらクルミあんぱん 6個



放課後クッキング スパムおにぎり

【講師】京葉ガス料理教室講師



参加費 1,800 円 / 組 (税込)

市川 3/11 (水)
船橋 3/12 (木) 3/17 (火)
柏の葉 3/10 (火)
各15:30~17:00

● スパムおにぎり 6個



親子で放課後クッキング おやつ&ごはんハーフピザ

【講師】京葉ガス料理教室講師



参加費 1,800 円 / 組 (税込)

市川 3/3 (火) 3/31 (火)
船橋 3/5 (木) 3/18 (水) 3/30 (月)
柏の葉 3/3 (火) 3/31 (火)
各15:30~17:00

● チョコマシュマロピザ
● マヨコーンピザ 計1枚



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 3/14 (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。

ポルトボヌール

【講師】ポルトボヌール 鈴木 なほ 氏



参加費 4,000 円 / 組 (税込)

船橋 3/1 (日) 3/15 (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
※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。

家族の笑顔あふれるパン教室

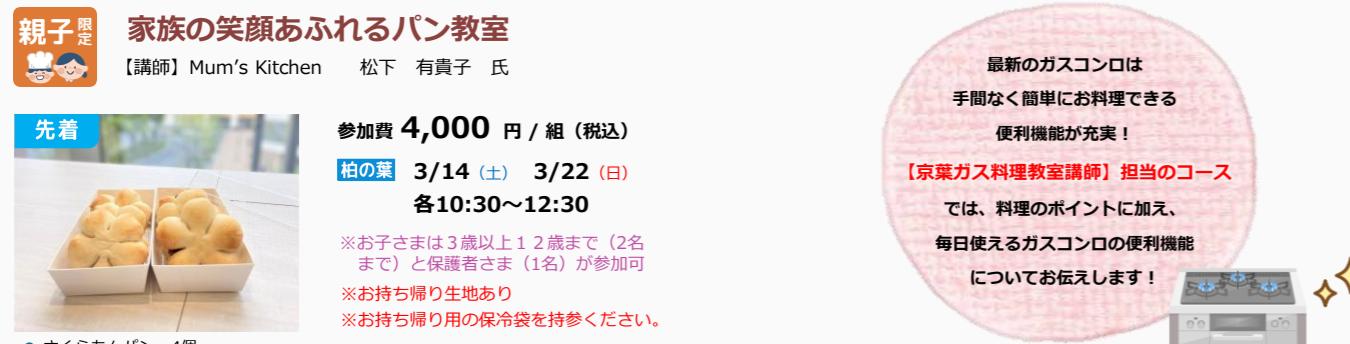
【講師】Mum's Kitchen 松下 有貴子 氏



参加費 4,000 円 / 組 (税込)

柏の葉 3/14 (土) 3/22 (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
※お持ち帰り用の保冷袋を持参ください。



春を味わう、 バランスごはんで元気チャージ!

【講師】京葉ガス料理教室講師



参加費 3,000 円 / 名 (税込)

市川 3/24 (火)
船橋 3/4 (水)
柏の葉 3/30 (月)
各10:30~13:00

● 豚ヒレ肉のソテー
● バターライス 各2名分



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



参加費 1,800 円 / 名 (税込)

市川 3/18 (水)
船橋 3/11 (水)
柏の葉 3/17 (火)
各15:30~17:00

● はりねずみパン 5個



毎日の手ごねパン

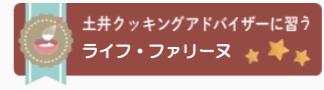
【講師】スタジオ・カミングスーン 主宰 土井 かおる 氏



参加費 4,500 円 / 名 (税込)

船橋 3/9 (月)
10:30~13:30

● スプリングストロベリーブール 直径10cm 5個
● ハニーレモンティー (お召し上がり)



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



参加費 4,500 円 / 名 (税込)

船橋 3/29 (日)
10:30~13:30

● ベリー・ベリーロール 直径8cm×長さ24cm 1本
● ストロベリートライフル (お召し上がり)
● オレンジグリーンティー (お召し上がり)

Cream tea Time

【講師】日英アフタヌーンティー協会認定講師 佐藤 夏子 氏



参加費 5,000 円 / 名 (税込)

船橋 3/21 (土)
10:30~13:30

● さくらとベリーのスコーン 6個
● いちごジャム 50g
● 抹茶ラテ (お召し上がり)

お店の味をご家庭で☆本格中国料理

【講師】文菜華オーナーシェフ 渡辺 展久 氏

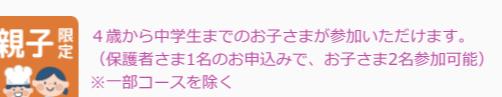


参加費 5,500 円 / 名 (税込)

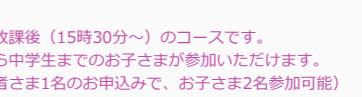
柏の葉 3/5 (木)
10:30~13:30

● レタスチャーハン
● 春野菜と豆腐のとろみスープ
● フィナンシェ 各1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。



4歳から中学生までの子供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



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子供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)