

Spring Special Menu

2026
5
MAY

キッチンてらす

KITCHEN
TERRACE

KEIYO GAS キッチンてらす 2026年5月



1day
クッキング /
どなたでもお気軽に
ご受講いただけます

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 4,000 円 / 名 (税込)

市川 5/13 (水) 5/21 (木)
各10:30~12:30

※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。

● スイートロール 4個

recipeco お菓子教室

抽選 【講師】 お菓子教室講師 ナカジマ トモコ 氏



参加費 6,000 円 / 名 (税込)

柏の葉 5/4 (月・祝)
13:00~16:00

※ケーキと紅茶の試食付き

● 生ケーキのような苺のパウンドケーキ
17cmパウンド型 1台

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 5/29 (金)
船橋 5/30 (土)
各10:30~13:00

※ケーキと紅茶の試食付き

● ウィークエンドシトロン (レモンのパウンドケーキ)
17x8x7cmパウンド型 1台

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 8,500 円 / 名 (税込)

市川 5/4 (月・祝)
11:00~15:00

※アルミシフォン型、パレットナイフ付き
※食と健康「はじめの一步」ミニセミナー
付き
※米粉パン、野菜料理、シフォンケーキ、
お飲み物のランチ付き
※お持ち帰り用の大きめの袋を持参ください。

● 大きなシフォンケーキ
(パニアビーンズ使用のリッチパニア)
直径21cm 1台

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 5/20 (水)
船橋 5/31 (日)
各10:30~13:00

※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。

● 藤
● 紫陽花
● クローバー 各2個

Happy Bread

先着 【講師】 Happy Bread 主宰 中川 久美子 氏



参加費 4,000 円 / 名 (税込)

市川 5/14 (木) 5/27 (水)
各10:30~13:30

※紅茶、サラダ、パンランチ付き
※お持ち帰り用の袋を持参ください。

● ドイツパン プレッツェル 4個

こころ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 5,000 円 / 名 (税込)

柏の葉 5/30 (土)
11:00~13:00

※身体に優しい副菜・スープの紹介付き

● 貧血予防！元気になる菜膳カレー、他 1名分

心も身体もホッとする「安心素材で作るやさしいご飯」

先着 【講師】 オーガニック料理ソムリエ 富居 若子 氏



参加費 4,000 円 / 名 (税込)

市川 5/31 (日)
13:00~16:00

※手作りトマトソースをお持ち帰り用の容
器 (深さのあるもの) を持参ください。

~おうちカフェメニュー~
● 手作りトマトソース 約600CC
(手作りトマトソースのバスタ 1名分 お召し上がり)
● イタリアンビスケット 6枚


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4月14日 (火)

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!!

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！

5月のテーマ

お出かけ気分♪5月の楽しい食卓

▼煮込みとスイーツを楽しむ
スペイン料理
主食・主菜・デザートが作れるお得なコース

▼がすたんてりやきチキンバーガー
行楽シーズンにオススメの手作りバーガー





※詳しくは中面をご確認ください。

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。

各教室のご案内

<p>市川教室 千葉県市川市南八幡 3-14-1</p> <p>.....</p> <p>JR 総武線 本八幡駅 南口より徒歩約3分</p>	<p>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</p> <p>.....</p> <p>東武アーバンパークライン 新船橋駅 すぐ</p>	<p>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</p> <p>.....</p> <p>つくばエクスプレス線 柏の葉キャンパス駅 すぐ</p>
---------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------

MAPはこちら



- 親子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
こいのぼりミルフィーユ
【講師】京葉ガス料理教室講師

先着

参加費 **1,500** 円 / 組 (税込)

市川 5/7 (木) 5/15 (金)
船橋 5/8 (金) 5/13 (水)
柏の葉 5/8 (金)
各15:30~17:00

● こいのぼりミルフィーユ 約9×6cm 2個

親子限定 放課後クッキング
親子で放課後クッキング
ギョウザの皮 de プチブーケ
【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 5/19 (火) 5/28 (木)
船橋 5/20 (水) 5/27 (水)
柏の葉 5/21 (木)
各16:00~17:00

● ギョウザの皮 de プチブーケ 8個
(ジャーマンポテト 4個 / ホイップミルククリーム 4個)

親子限定
親子で作る 母の日クレープブーケ
【講師】京葉ガス料理教室講師

抽選

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)

船橋 5/9 (土)
10:30~13:00

● 母の日クレープブーケ 4個

カスコンロの便利機能でラクラク調理!

家族限定
家族で作る がすたんてりやきチキンバーガー
【講師】京葉ガス料理教室講師

先着

参加費 **4,200** 円 / 組 (税込)

柏の葉 5/16 (土)
10:30~13:00

● がすたんてりやきチキンバーガー 4個
● ラッシー 4名分

カスコンロの便利機能でラクラク調理!

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 **4,000** 円 / 組 (税込)

市川 5/9 (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。

● お花パン 8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 5/17 (日) 5/23 (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。

● ねじりマヨパン 一口サイズ20個

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

先着

参加費 **4,000** 円 / 組 (税込)

船橋 5/10 (日) 5/23 (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(8個分)
※ペットボトル1本が入るサイズの保冷バッグを持参ください。

● フライパンパン 4個
(ハンバーグやジャムを挟んでお召し上がり)

親子限定
簡単! 楽しい! お外ごはん
【講師】浜っ子倶楽部 齋藤 昭廣 氏

先着

参加費 **5,500** 円 / 組 (税込)

船橋 5/16 (土)
10:30~12:30

※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

● じゅーしい(沖縄炊き込みご飯) お米2合分
● もずくの天ぷら 10~12個

親子限定
Mrs.かんたんふ!!!!
【講師】Mrs.かんたんふ!!!! 増田 さとみ 氏

先着

参加費 **4,300** 円 / 組 (税込)

船橋 5/4 (月・祝)
①10:30~12:30
②14:00~16:00

柏の葉 5/3 (日・祝)
10:30~12:30

※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
※20×20cmの箱が入る袋を持参ください。

● 鯉のぼりパイ(お食事パイ) 約10×20cm 2個
● 春巻き兜(お召し上がり) 3個

ウイズ京葉ガス会員価格のご案内

ウイズ京葉ガス会員価格対象

こちらのマークが付いたコースは、**ウイズ京葉ガス会員価格対象コース**です。

会員価格は、ご受講日当日の受付にて、**ウイズ京葉ガスウェブサイト内の「お客さま番号(QRコード)」**をご提示いただいた方に適用されます。

※ QRコードのご提示がない場合は、通常価格のご案内となります。QRコードの表示方法については、京葉ガス料理教室ホームページにてご確認ください。
※ 「ウイズ京葉ガス」は、京葉ガスをご利用のお客さま向けの無料会員サイトです。詳しくは、京葉ガスホームページにてご確認ください。

- 本格クッキングメニュー -

講師 オススメ
煮込みとスイーツを楽しむスペイン料理
【講師】京葉ガス料理教室講師

抽選

ウイズ京葉ガス会員価格対象

参加費 **4,000** 円 / 名 (税込)
*ウイズ京葉ガス会員 **3,600** 円 / 名 (税込)

船橋 5/21 (木)
柏の葉 5/29 (金)
各10:30~13:00

● チリンドロン
● バターライス
● ベイクドシナモンチュロス 各2名分

カスコンロの便利機能でラクラク調理!

講師 オススメ
お手軽スイーツ 豆乳クリームシフォン
【講師】京葉ガス料理教室講師

先着

参加費 **3,500** 円 / 名 (税込)

船橋 5/11 (月)
柏の葉 5/15 (金)
各10:30~13:00

● 豆乳クリームシフォン 直径9.5cm/バネトネ型 2個

スタッフ オススメ
大人の放課後クッキング
ピーチカスタードブレッド
【講師】京葉ガス料理教室講師

先着

参加費 **1,800** 円 / 名 (税込)

市川 5/26 (火)
船橋 5/19 (火)
柏の葉 5/14 (木)
各15:30~17:00

● ピーチカスタードブレッド 6個

はじめての方限定!
はじめての方限定!
抹茶チョコレートベイクドドーナツ
【講師】京葉ガス料理教室講師

抽選

参加費 **2,000** 円 / 名 (税込)

市川 5/22 (金)
船橋 5/7 (木)
柏の葉 5/26 (火)
各10:30~13:00

● 抹茶チョコレートベイクドドーナツ 6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 ★★★★★
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

先着

参加費 **4,500** 円 / 名 (税込)

柏の葉 5/31 (日)
10:30~13:30

● ワッフルシュガー・レモネー 直径7cmドーム型 6個
● グリーンレモネティエ (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 ★★★★★
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

先着

参加費 **5,000** 円 / 名 (税込)

船橋 5/29 (金)
10:30~13:30

● ショッソ・オ・ルージュ 5~7cm木の葉型 5個
● カクテルベリーティエ (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

先着

参加費 **5,000** 円 / 名 (税込)

市川 5/16 (土)
11:00~14:00
船橋 5/17 (日)
10:30~13:30

● ブルーベリーとクリームチーズのパウンドケーキ 17cm/パウンド型 1台
● ブルーベリーティエフィズ (お召し上がり)

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

先着

参加費 **6,000** 円 / 名 (税込)

柏の葉 5/22 (金) 5/24 (日)
各11:00~13:30

※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。
※お持ち帰りご希望の方は、容器を持参ください。

● ヤリイカのポアレ フレッシュトマトのドレッシング
● 鶏もも肉のロースト 粒マスタードソース
● マンゴームース 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。

※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

家族限定 ご家族でご参加いただくコースです。1組4名まで、お子さまは4歳以上上限なし、保護者さま1名以上の参加が必須となります。

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)