

パン教室tenohira

【講師】パン教室tenohira ゆはら りえ 氏

先着



- 米粉ドデカフォカッチャ 約18×10cm 1個
- 基本の米粉クッキー 約20枚

※米粉のお土産付き

参加費 4,200 円/名 (税込)

市川 9/10 (木) 10:30～13:00

こころとからだの元気は食事から

【講師】エコロッキングスクール認定講師 鈴木 伸枝 氏

先着



- カブレーゼ 1名分
- 米粉スコーン 2種 (プレーン、オレンジピール)

※スコーン (4個) お持ち帰り付き
※身体に優しいお食事付き

参加費 5,000 円/名 (税込)

柏の葉 9/27 (日) 11:00～14:00

※お持ち帰り用の袋を持参ください。

recipeco お菓子教室

【講師】お菓子教室講師 ナカジマ トモコ 氏

抽選



- アプリコットのシャルロット (杏ムース) 5号サイズ 1台

※ケーキと水出しアイ스티ーの試食付き

参加費 6,800 円/名 (税込)

市川 9/4 (金) 13:00～16:00

※お持ち帰り用の保冷バッグを持参ください。

Happy Bread

【講師】Happy Bread 主宰 中川 久美子 氏

抽選



～グルテンフリー 米粉のベーグル

- プレーン 2個
- チョコ 2個

※試食を兼ねたパンランチ付き

参加費 4,600 円/名 (税込)

船橋 9/10 (木) 10:30～13:30

※お持ち帰り用の袋を持参ください。

家族の笑顔あふれるパン教室

【講師】Mum's Kitchen 松下 有貴子 氏

先着



- 全粒粉の塩バターパン 4個

参加費 4,000 円/名 (税込)

柏の葉 9/17 (木) 10:30～12:30

※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。

パン教室tenohira

【講師】パン教室tenohira ゆはら りえ 氏

先着



- ダッチブレッド 4個

参加費 4,000 円/名 (税込)

市川 9/17 (木) 10:30～12:30

※お持ち帰り生地あり (8個分)
※初回限定！保冷バッグプレゼント
※2回目以降ご受講の方は、保冷バッグを持参ください。

暮らしを楽しむ 発酵ごはん

【講師】(一社)日本麹文化協会 大瀬 由生子 氏

先着



～眠れる「塩麹」が主役になる「塩麹」活用講座～

- 塩麹の無添加コースハム
- 塩麹のホイップバター
- 旬野菜の塩麹だけスープ 各1名分

参加費 4,900 円/名 (税込)

柏の葉 9/14 (月) 10:30～12:30

※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。

recipeco お菓子教室

【講師】お菓子教室講師 ナカジマ トモコ 氏

抽選



- イチジクの白ワイン煮 4個
- 塩味のシフォン (秋野菜とベーコン) 直径17cm 1台

※シフォン、イチジク、白ワインスカッシュの試食付き

参加費 6,800 円/名 (税込)

柏の葉 9/20 (日) 13:00～16:00

※イチジクの白ワイン煮をお持ち帰りの容器を持参ください。
※お持ち帰り用の袋を持参ください。

スパイス家庭料理

【講師】スパイス料理家 山本 由里子 氏

先着



- チキンと茄子のカレー
- 大葉と茗荷香る生姜ごはん (バスマティライス使用・デモ)
- 季節のスパイス炒め
- 季節の果実とミントのレモンマリネ (デモ) 各1名分

参加費 5,500 円/名 (税込)

柏の葉 9/24 (木) 11:30～13:30

※パンチフォンロの調合と使い方の説明付き
※2～4名で行う作業があります。予めご了承ください。

ポルトボヌール

【講師】ポルトボヌール 鈴木 なほ 氏

先着



- ドデカフォカッチャ 約20×10cm 1個

※ゴマチーズドデカパンの試食付き

参加費 3,500 円/名 (税込)

船橋 9/5 (土) 10:30～12:30

※お持ち帰り生地あり
※ペットボトル1本分が入るサイズの保冷バッグを持参ください。

Mrs.かんたんふ!!!!

【講師】Mrs.かんたんふ!!!! 丸山 悦子 氏

先着



- マロンマドレーヌ シェル型12個
- ブールドネージュ 12個

※シェル型マドレーヌの焼き型付き

参加費 4,300 円/名 (税込)

船橋 9/17 (木) 柏の葉 9/26 (土)

各10:30～13:00

※18×24cmの箱と19×26cm2枚の型が入る袋を持参ください。

暮らしを楽しむ 発酵ごはん

【講師】(一社)日本麹文化協会認定講師 中村 信子 氏

先着



～眠れる「塩麹」が主役になる「塩麹」活用講座～

- 塩麹の無添加コースハム
- 塩麹のホイップバター
- 旬野菜の塩麹だけスープ 各1名分

参加費 4,900 円/名 (税込)

船橋 9/25 (金) 10:30～12:30

※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。

基礎から習う ねりきり教室

【講師】手作りサロン WA 主宰 岩下 明日香 氏

先着



- 紅葉
- 菊の花
- ほおずき 各2個

参加費 6,000 円/名 (税込)

市川 9/11 (金) 船橋 9/23 (水・祝)

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。

グルテンフリー健美腸活Cook

【講師】米菜日和 主宰 いんなみ 恵津子 氏

先着



- マイビュアブレッド・セサミ 1斤

※ランチ＆飲み物付き
※温度と酵母活性の実験付き
※野菜料理解説レシビ付き
※マイビュアブレッド・セサミリビート食材 (1回分) 付き

参加費 12,100 円/名 (税込)

市川 9/26 (土) 11:00～15:30

※お持ち帰り用の袋を持参ください。

季節の和菓子 ide nori

【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



- 栗蒸し羊羹 3.5×3.5cm 6個

※手作り和菓子付きティータイムあり

参加費 6,000 円/名 (税込)

市川 9/25 (金) 10:30～13:00

※女性限定のコースです。
※2人1組で行う作業があります。予めご了承ください。
※お持ち帰り用の袋を持参ください。

2026
9
SEPTEMBER



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)

京葉ガス料理教室

検索

抽選について

抽選申し込み締切日：2026年8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。

スマホからはこちら



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「きっちんてらす」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！

9月のテーマ

暑さもあと少し！？
初秋の味わいごはん

▼親子で放課後クッキング
お月見パン
お月見シーズン限定パン♪



▼ほっこり楽しむ♪
秋の美りスイーツ
秋を感じる贅沢スイーツ



※詳しくは中面をご確認ください。

[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)

KeiYO GAS キッチンてらす 2026 年 9 月

MAPはこちら

- 親子クッキングメニュー -



親子で放課後クッキング お月見パン

【講師】京葉ガス料理教室講師



- お月さまパン 1個
- だんごパン 2本

参加費 **1,500** 円 / 組 (税込)

市川	9/15 (火)	9/24 (木)
船橋	9/9 (水)	9/15 (火) 9/24 (木)
柏の葉	9/11 (金)	9/18 (金)

各15:30～17:00



親子で放課後クッキング スイートポテトパイ

【講師】京葉ガス料理教室講師



- スイートポテトパイ 3個

参加費 **1,300** 円 / 組 (税込)

市川	9/29 (火)
船橋	9/3 (木) 9/30 (水)
柏の葉	9/1 (火) 9/29 (火)

各15:30～17:00



親子で作る 野菜のアートフォカッチャ

【講師】京葉ガス料理教室講師



- 野菜のアートフォカッチャ 約24×28cm 1枚
- ミックスジュース 2名分

ウイズ京葉ガス会員価格対象

参加費 **4,100** 円 / 組 (税込)

*ウイズ京葉ガス会員 **3,600** 円 / 組 (税込)

船橋	9/19 (土)
柏の葉	9/12 (土)

各10:30～13:00



パン教室tenohira

【講師】パン教室tenohira ゆはら りえ 氏



- みんなの顔パン 2個

参加費 **4,000** 円 / 組 (税込)

市川	9/5 (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! 保冷バッグプレゼント
※2回目以降ご受講の方は、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



- りんごパン 4個

参加費 **3,800** 円 / 組 (税込)

船橋	9/26 (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
※ペットボトル1本分が入るサイズの保冷バッグを持参ください。



おかしな時間

【講師】おかしな時間 主宰 菊池 成美 氏



- 紅茶煮ブルーンのパウンドケーキ 約17×7×5cm/パウンド型 1台
- 手作りチャーシュー 約400～500g

参加費 **6,800** 円 / 組 (税込)

市川	9/12 (土)
----	----------

10:30～13:30

※お子さまは小学生以上上限なし(1名まで)と保護者さま(1名)が参加可
※パウンドケーキとチャーシューの試食付き
※お持ち帰り用の袋を持参ください。



簡単! 楽しい! お外ごはん

【講師】浜っ子倶楽部 齋藤 昭廣 氏



- 軟骨ソーキ 約1kg
- アンダースー 約250g

参加費 **5,500** 円 / 組 (税込)

船橋	9/12 (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



家族の笑顔あふれるパン教室

【講師】Mum's Kitchen 松下 有貴子 氏



- さつまいも編みパン 4個

参加費 **4,000** 円 / 組 (税込)

柏の葉	9/5 (土) 9/19 (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。

※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。



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



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)

- 本格クッキングメニュー -



本格スイーツ ティラミスケーキ

【講師】京葉ガス料理教室講師



- ティラミスケーキ 16cm丸型 1台

参加費 **4,300** 円 / 名 (税込)

船橋	9/16 (水)
柏の葉	9/25 (金)

各10:30～13:30

※19×19×12cmのケーキ箱が入る袋を持参ください。



美味しく備える 防災ごはん

【講師】京葉ガス料理教室講師



- 焼き鳥炊き込みご飯
- 切り干し大根とベーコンのオムレツ
- みかん寒天 各2名分

ウイズ京葉ガス会員価格対象

参加費 **3,000** 円 / 名 (税込)

*ウイズ京葉ガス会員 **2,700** 円 / 名 (税込)

市川	9/18 (金)
船橋	9/8 (火)

各10:30～13:00



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



- オランジェ・パン・ド・ミ 17cm/パウンド型 2本分
- オランジェ・キャラメリゼ オレンジ1/2個分
- カフェ・オ・レ (お召し上がり)

参加費 **4,800** 円 / 名 (税込)

市川	9/9 (水)
----	---------

10:30～13:30

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



- 洋梨のタルト 直径16cmタルト型 1台

参加費 **5,000** 円 / 名 (税込)

市川	9/27 (日)
----	----------

11:00～14:00

※ご試食ティータイムあり

Happy Bread

【講師】Happy Bread 主宰 中川 久美子 氏



- 明太もちチーズパン 4個

参加費 **4,900** 円 / 名 (税込)

市川	9/3 (木) 9/8 (火)
----	-----------------

各10:30～13:30

※試食を兼ねたパンランチ付き
※お持ち帰り用の袋を持参ください。



ほっこり楽しむ♪ 秋の実りスイーツ

【講師】京葉ガス料理教室講師



- ごろごろ栗のパウンドケーキ 17cm/パウンド型 1台
- バナナくるみスムージー (お召し上がり)

参加費 **4,000** 円 / 名 (税込)

市川	9/1 (火)
船橋	9/2 (水)
柏の葉	9/10 (木)

各10:30～13:00



大人の放課後クッキング カラフルお月見団子

【講師】京葉ガス料理教室講師



- カラフルお月見団子 4本

参加費 **1,800** 円 / 名 (税込)

市川	9/30 (水)
船橋	9/11 (金)
柏の葉	9/8 (火)

各15:30～17:00



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



- ロートンヌ・ショコラフリュイ 20×8cmスクエア型 1台
- ショコラフリュイトライフル ゼリー型1個分 (お召し上がり)
- ブラックカラントティー (お召し上がり)

参加費 **5,000** 円 / 名 (税込)

船橋	9/29 (火)
----	----------

10:30～13:30

※24×10cmのケーキ箱が入る袋を持参ください。



本格イタリア料理の味をご家庭で

【講師】オステリア レ テッレ オーナーシェフ 大野 裕介 氏



参加費 **6,000** 円 / 名 (税込)

柏の葉	9/3 (木)
-----	---------

11:00～13:30

※実習料理の試食付き
※グループで行う作業があります。
予めご了承ください。

- かぼちゃのニョッキ (ゴルゴンゾーラのソース)
- カボチャのクレムブリュレ
- 鶏のカッチャトラ (猟師) 風煮込み 各1名分

