

パン教室tenohira

【講師】パン教室tenohira ゆはら りえ 氏

先着



●ドデカトマトパン
約18×10cm 1個
※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回目以降ご参加の方は保存容器
&保冷バッグを持参ください。

参加費 4,200 円/名 (税込)

市川 10/8 (木) 10/14 (水)

各10:30～12:30

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

先着



●キャロットケーキ
17cm/パウンド型 1台
●りんごのワイン煮
りんご1個分
※ご試食ティertimeあり

参加費 5,000 円/名 (税込)

市川 10/11 (日) 11:00～14:00

スパイス家庭料理

【講師】スパイスフードコーディネーター 佐藤 夏子 氏

先着



●トマトとアーモンドのバス
タ
●ハーブ香るトマトオイル
●ズッキーニとなすのパセリ
パン粉焼き
●カルダモンシロップ
●カルダモンティーソーダ
各1～2名分

参加費 4,400 円/名 (税込)

船橋 10/31 (土) 10:30～13:30

※お持ち帰りご希望の方は容器を持参ください。

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



●チョコレート勉強込み 100g
●チョコレート
チョコバナナブラウニー
18cm/パウンド型 1台
●クルミとナッツのキャラメリゼ
6個
●チョコレート麵の生チョコ (デモ)

参加費 5,000 円/名 (税込)

柏の葉 10/27 (火) 11:00～14:00

※チョコレートを使ったアレンジデザート、ドリンクの
試食付き
※複数人で行う作業があります。予めご了承ください。

暮らしを楽しむ 発酵ごはん

【講師】(一社)日本菰文化協会 大瀬 由生子 氏

先着



～自分だけの「極上・生醤油」
を育てよう！～
●極上・生醤油 約400ml
※搾りたて醤油の試食付き

参加費 4,900 円/名 (税込)

柏の葉 10/19 (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。
※お持ち帰り用の袋を持参ください。

暮らしを楽しむ 発酵ごはん

【講師】(一社)日本菰文化協会認定講師 中村 信子 氏

先着



～自分だけの「極上・生醤油」
を育てよう！～
●極上・生醤油 約400ml
※搾りたて醤油の試食付き

参加費 4,900 円/名 (税込)

船橋 10/30 (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。
※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



●スワンシュークリーム 8羽
(カスタード、ホイップ
クリーム)
※シュークリームと紅茶の試食
付き

参加費 6,300 円/名 (税込)

市川 10/3 (土) 柏の葉 10/30 (金)

各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

先着



●秋のごちそうパンキッシュ
4個
※試食ランチ付き

参加費 5,000 円/名 (税込)

市川 10/15 (木) 船橋 10/6 (火)

各10:30～13:30

※お持ち帰り用の袋を持参ください。

Happy Bread

【講師】Happy Bread 主宰 中川 久美子 氏

抽選



●完熟バナナの米粉タルト
直径16cmタルト型 1台
※試食を兼ねたパンランチ付き

参加費 4,500 円/名 (税込)

市川 10/20 (火) 10:30～13:00

※19×19×6cmのケーキ箱が入る袋を持参ください。

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



●切りっぱなし
クランベリーホワイトチョコパン
6個

参加費 4,000 円/名 (税込)

柏の葉 10/6 (火) 10:30～12:00

※お持ち帰り生地あり
※お持ち帰り用の保冷袋 (お弁当箱サイズ) を持参ください。

心も身体もホットする
「安心素材で作るやさしいご飯」

【講師】オーガニック料理ソムリエ 富居 若子 氏

先着



●明太クリームパスタ
●高菜のパスタ
●にんじんとオレンジのマリネ風
サラダ 各2名分
※パスタはどちらか1名分をご試食いた
だき、残りのソースはお持ち帰りいた
だきます。

参加費 4,000 円/名 (税込)

市川 10/17 (土) 13:00～16:00

※パスタソースをお持ち帰り用の容器を持参ください。

おかしな時間

【講師】おかしな時間 主宰 菊池 成美 氏

先着



●イチジク&クリームチーズ&紅茶
のマフィン
●抹茶&甘納豆&あんこのマフィン
●林檎のキャラメリゼのマフィン
各4個
※マフィンの試食とお茶の時間あり

参加費 6,500 円/名 (税込)

市川 10/29 (木) 10:30～13:30

※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

【講師】手作りサロン WA 主宰 岩下 明日香 氏

先着



●サプライズハロウィン
カップケーキ 6個
※24×16cmの箱が入る袋を
持参ください。

参加費 7,700 円/名 (税込)

市川 10/7 (水)

船橋 10/10 (土) 10/12 (月・祝)

各10:30～13:00

家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



●秋刀魚のスムーク
秋茄子と共に
●ウィーン風カツレツ
●リングのフィユタージュ
各1名分

参加費 6,000 円/名 (税込)

柏の葉 10/2 (金) 10/4 (日)

各11:00～13:30

※2人1組で行う作業があります。予めご了承ください。
※お持ち帰りご希望の方は容器を持参ください。

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！



2026
10
OCTOBER



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

抽選について

抽選申し込み締切日：2026年9月14日 (月)

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！

10月のテーマ
秋の収穫祭♪
～ハロウィンを楽しむ秋の食卓～

▼親子で放課後クッキング
ハロウィンちぎりパン
ハロウィンシーズン限定パン♪

▼手ごねで作る
紫いもベーグル
紫いも香るもちもちベーグル





※詳しくは中面をご確認ください。

各教室の
ご案内

市川教室
千葉県市川市南八幡 3-14-1
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



