パン教室tenohira

【講師】パン教室tenohira　ゆはら　りえ　氏

先着



～tenohira オリジナル クリームパン～
- クリームパン　4個
- チョコクリームパン　4個

参加費 4,000 円／名（税込）

市川　11/4（水）　11/12（木）
各10:30～13:00

※お持ち帰り用の袋を持参ください。

パン教室tenohira

【講師】パン教室tenohira　ゆはら　りえ　氏

先着



- 米粉の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　11/18（水）　10:30～13:00

※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



～季節の練り切り～
- 銀杏の葉
- 山茶花
- 秋色のトンボ 各2個

参加費 6,000 円／名（税込）

市川　11/10（火）10:30～12:30
船橋　11/7（土）　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



- たっぷりお豆の塩豆大福　9個
- 赤エンドウ豆の塩豆作り 100g

※米粉パン、野菜料理、お飲物、デザート（塩豆大福）のランチ付き
※健康ミニセミナー付き

参加費 5,500 円／名（税込）

市川　11/1（日）　11:00～14:30

※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



- マイピュアブレッド・レーズン　1斤

※米粉パン、野菜料理、お飲物、デザートのランチ付き
※米粉製パン理論：発酵・焼成・保存
※野菜料理解説、レシピ付き

参加費 12,100 円／名（税込）

市川　11/28（土）　11:00～15:30

※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）日本糀文化協会　大瀬　由生子　氏

先着



- 甘酒オートミールクッキー 5～6枚
- 甘酒プリン みりんシロップ添え　1個
- 甘酒きな粉のスチームケーキ 直径約12cm　1個

参加費 4,800 円／名（税込）

柏の葉　11/6（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



- 和栗の渋皮煮シフォン 17cmシフォン型　1台
- ホイップクリーム　150g

※シフォンと紅茶の試食付き

参加費 6,000 円／名（税込）

市川　11/22（日）　柏の葉　11/28（土）
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



- 明太もちチーズ　4個

※試食を兼ねたパンランチ付き

参加費 4,900 円／名（税込）

市川　11/11（水）　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

先着



- 塩糀仕立ての林檎とクリームチーズ　4個

※試食を兼ねたパンランチ付き

参加費 4,900 円／名（税込）

市川　11/26（木）　10:30～13:30
船橋　11/17（火）　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



- ねじねじスターパン 直径約20cm　1個

参加費 4,500 円／名（税込）

柏の葉　11/12（木）　10:30～12:30

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

暮らしを楽しむ　発酵ごはん

【講師】（一社）日本糀文化協会認定講師　中村　信子　氏

先着



- 甘酒オートミールクッキー 5～6枚
- 甘酒プリン みりんシロップ添え　1個
- 甘酒きな粉のスチームケーキ 直径約12cm　1個

参加費 4,800 円／名（税込）

船橋　11/13（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。

おかしな時間

【講師】おかしな時間 主宰　菊池　成美　氏

先着



- 季節の野菜のケーク・サレ 約17×8×8cm　1台
- みたらし団子ときな粉バンナコッタ　5個
- 抹茶と餡のきな粉バンナコッタ　5個

参加費 6,800 円／名（税込）

市川　11/16（月）　10:30～13:30

※バンナコッタ用の保冷バッグとお持ち帰り用の袋を持参ください。

ポルトボヌール

【講師】ポルトボヌール　鈴木　なほ　氏

先着



- 全粒粉の塩バターパン 4個

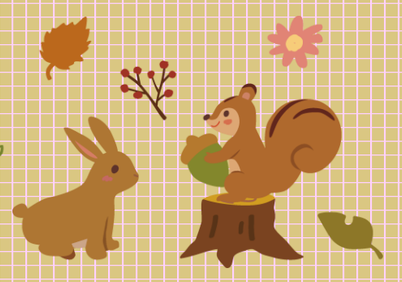
参加費 4,000 円／名（税込）

船橋　11/8（日）　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。

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！



[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）

2026
11
NOVEMBER

キッチンてらす

KITCHEN TERRACE

KeiYO GAS キッチンてらす 2026年11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

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10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！！

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！

11月のテーマ

秋深まる食卓で楽しむ季節のごちそう

▼手ごねで作る
マロンロール
栗たっぷり！秋のごちそうパン



▼親子で放課後クッキング
レインボーマフィン
カラフルでポップなスイーツ♪



※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

- 親子クッキングメニュー -

親子で放課後クッキング 肉球パン

【講師】京葉ガス料理教室講師


● 肉球パン　2個

参加費 1,800 円 / 組（税込）

市川　11/27（金）
船橋　11/12（木）　11/26（木）
柏の葉　11/19（木）
各15:30～17:00

親子で放課後クッキング レインボーマフィン

【講師】京葉ガス料理教室講師


● レインボーマフィン　3個

参加費 1,800 円 / 組（税込）

市川　11/2（月）　11/17（火）
船橋　11/4（水）　11/18（水）
柏の葉　11/10（火）　11/30（月）
各15:30～17:00

パン教室tenohira

【講師】パン教室tenohira　　ゆはら　りえ　氏


● おむすびパン　2個

参加費 3,800 円 / 組（税込）

市川　11/14（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。

家族の笑顔あふれるパン教室

【講師】Mum's Kitchen　　松下　有貴子　氏


● りんごパン　4個

参加費 4,000 円 / 組（税込）

柏の葉　11/7（土）　11/21（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
※お持ち帰り用の保冷バッグ（お弁当箱サイズ）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


● おにぎりパン　2個

参加費 3,800 円 / 組（税込）

船橋　11/29（日）
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


● 季節の野菜のケーク・サレ　約17×8×8cm　1台
● みたらし団子のきな粉パンナコッタ　5個
● 抹茶と餡のきな粉パンナコッタ　5個

参加費 6,800 円 / 組（税込）

市川　11/15（日）
10:30～13:30

※お子さまは６歳以上上限なし（1名まで）と保護者さま（1名）が参加可
※パンナコッタ用の保冷バッグとお持ち帰り用の袋を持参ください。

Mrs.かんたんふ!!!!!

【講師】Mrs.かんたんふ!!!!!　　丸山　悦子　氏


● プレーンマドレーヌ　6個（ラッピング付き）
● プールドネージュ　12個
● かんたんTACOS　2枚（お召し上がり）

参加費 3,800 円 / 組（税込）

船橋　11/1（日）
柏の葉　11/23（月・祝）
各10:30～13:00

※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
※18×24cmの箱が入る袋を持参ください。

ウィズ京葉ガス会員価格のご案内

ウィ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、**ウィ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、**ウィズ京葉ガスウェブサイト内の「お客さま番号（二次元コード）」をご提示いただいた方**に適用されます。

※ 二次元コードのご提示がない場合は、通常価格でのご案内となります。二次元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。
※「ウィズ京葉ガス」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。

※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

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）

- 本格クッキングメニュー -

本格スイーツ　ザッハトルテ

【講師】京葉ガス料理教室講師


● ザッハトルテ　16cm丸型　1台

参加費 4,800 円 / 名（税込）

市川　11/13（金）
船橋　11/27（金）
柏の葉　11/2（月）
各10:30～13:30

※19×19×8cmのケーキ箱が入る袋を持参ください。

手ごねで作る　2種のマロンロール

【講師】京葉ガス料理教室講師


● プレーン　3個
● アールグレイ　3個

参加費 4,100 円 / 名（税込）

市川　11/20（金）
船橋　11/5（木）　11/24（火）
柏の葉　11/26（木）
各10:30～13:00

大人の放課後クッキング シーフードのクロワッサンキッシュ

【講師】京葉ガス料理教室講師　　ヨーグルトで街にミライを プロジェクト クッキングルト


● シーフードのクロワッサンキッシュ　直径16cm丸型　1台
● ピーチヨーグルトスムージー（お召し上がり）

ウィズ京葉ガス会員価格対象

参加費 3,000 円 / 名（税込）
＊ウィズ京葉ガス会員 2,700 円 / 名（税込）

市川　11/30（月）
船橋　11/19（木）
柏の葉　11/13（金）
各15:30～17:00

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


● 魯肉カレー
● ごぼうの揚げ焼き カスリメティの香り
● 台湾風煮卵
● 干しエビと季節野菜の和えもの　各1～2名分

参加費 4,400 円 / 名（税込）

市川　11/29（日）11:00～14:00
船橋　11/28（土）10:30～13:30

本格ケーキ

土井クッキングアドバイザーに習う ライフ・ファリーヌ

【講師】スタジオ・ナニアロアロ　主宰　　土井　かおる　氏


● ミルキィプリンタルト　直径約20cm　1台
● オランジェ・レモーネティー（お召し上がり）

参加費 5,000 円 / 名（税込）

船橋　11/25（水）
10:30～13:30

※ミルキィプリンタルトの試食付き

毎日の手ごねパン

土井クッキングアドバイザーに習う ライフ・ファリーヌ

【講師】スタジオ・ナニアロアロ　主宰　　土井　かおる　氏


● マロン・パニエ　直径約7cm、高さ約5cm　5個
● ベリーカクテルハニーティー（お召し上がり）

参加費 4,900 円 / 名（税込）

船橋　11/30（月）
10:30～13:30

※マロン・パニエの試食付き

こころとからだの元気は食事から

【講師】エコロクッキングスクール認定講師　　鈴木　伸枝　氏


～身体にやさしい韓国ごはん～
● 玄米キンパ（韓国風海苔巻き）　1本
● 豆腐チヂミ　1枚（約9～12切）
● 麹の野菜たっぷりスープ（デモ・お召し上がり）
● お鍋でできるかぼちゃと甘酒の米粉ケーキ（デモ・お召し上がり）

参加費 5,000 円 / 名（税込）

柏の葉　11/29（日）
11:00～14:00

※お持ち帰り用のタッパーや袋を持参ください。

柏の野菜を使った京料理とおばんざい

レストランサミット

【講師】京料理 かねき 店主　　渡邊　昭一郎　氏

抽選

京料理 かねき

● 地物伝統野菜根芋を使ったお料理いろいろ
● 柏かぶを使った京名物蕪蒸し
● 日本料理における出汁の基本　各1名分

参加費 6,000 円 / 名（税込）

柏の葉　11/5（木）
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。