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



～あんこのクリスマスクッキーと雪山をイメージしたココナッツクッキー～
- クリスマスツリークッキー 18個
- ポインセチアクッキー 20個
- ロザスクッキー 8個
- ココナッツクッキー 14個

参加費 7,700 円／名（税込）

市川 12/13（日） 船橋 12/5（土）

各10:30～13:00 ※直径14.5cmの丸箱（1箱）が入るお持ち帰り用の袋を持参ください。

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



- りんごとドライフルーツのクグロフ 直径14cmクグロフ型　1台

※ご試食ティータイムあり

参加費 5,000 円／名（税込）

船橋 12/6（日） 10:30～13:30

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



- チョコレートババロアケーキ 直径15cm　1台

※ケーキと紅茶の試食あり
※クリスマスピック付き

参加費 7,000 円／名（税込）

市川 12/19（土） 柏の葉 12/24（木）

各13:00～15:30

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

先着



～彩り豊かな野菜でおもてなし料理～
- 彩り野菜の手毬寿司　9個
- ベジミートローフ　18cm　1本
- 華やか煮物
- 玉ねぎ麹の八宝スープ（デモ）
- 人参ケーキ（デモ）

参加費 6,000 円／名（税込）

柏の葉 12/21（月） 11:00～14:00

※スープ、ケーキのご試食付き
※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。

おかしな時間

【講師】おかしな時間 主宰　菊池　成美　氏

先着



- マロンクリームのクリスマスシフォン 直径16～17cm、高さ約13cm 1台

※シフォンケーキの試食付き

参加費 6,500 円／名（税込）

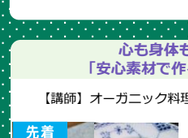
市川 12/11（金） 10:30～13:30

※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



～和三盆～
- プレーン
- 抹茶　各3個

※作りたての和三盆の試食付き
※講師手作りの和菓子付きティータイムあり
※そのまま贈れるラッピング付き

参加費 5,000 円／名（税込）

市川 12/7（月） 10:30～13:00

Mrs.かんたんふ!!!!!

【講師】Mrs.かんたんふ!!!!!　丸山　悦子　氏

先着

- シュトーレン 16cm　2個
- クリスマス生マシュマロ 約3cmキューブ 15～18個
- 春巻きエビ　1本（お召し上がり）

参加費 4,300 円／名（税込）

船橋 12/22（火） 柏の葉 12/11（金）

各10:30～13:30

※18×24cmの箱が入る袋を持参ください。

パン教室tenohira

【講師】パン教室tenohira　ゆはら　りえ　氏

先着

- tenohiraオリジナルシュトレン 約18×8cm　2本

参加費 5,200 円／名（税込）

市川 12/9（水） 10:30～13:30

※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

- ねじねじスターパン 直径約23cm　1個

※お持ち帰り生地あり
※初回限定！保冷バッグプレゼント

参加費 4,500 円／名（税込）

市川 12/15（火） 10:30～13:00

※2回目以降ご受講の方は、保冷バッグを持参ください。
※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

- プレッツェル　4個

※試食を兼ねたパンランチ付き

参加費 4,500 円／名（税込）

市川 12/3（木） 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

- チョコレートシュトーレン 18×12×7cm　1台

※試食を兼ねたパンランチ付き

参加費 5,600 円／名（税込）

市川 12/17（木） 船橋 12/8（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

先着

- シュトーレン・クラシック 18×12×7cm　1台

※試食を兼ねたパンランチ付き

参加費 5,400 円／名（税込）

市川 12/22（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

- ドデカシュトレン 約20×10×5cm　1台

※お持ち帰り生地、生地用の保存容器付き

参加費 4,500 円／名（税込）

柏の葉 12/10（木） 10:30～12:30

※ペットボトル（2本分）が入るサイズの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

先着

- ダッチブレッド　4個

※お持ち帰り生地あり

参加費 4,000 円／名（税込）

船橋 12/20（日） 10:30～12:30

※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。

心も身体もホッとする「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　冨居　若子　氏

先着

- シーフードグラタン用ソース　2名分
- ほうれん草とベーコンのクリームパスタ用ソース 2名分

※グラタンまたはパスタのどちらか1種類のご試食付き

参加費 4,000 円／名（税込）

市川 12/5（土） 13:00～16:00

※ソースをお持ち帰り用の容器（2つ）を持参ください。

[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 12 DECEMBER

キッチンてらす

KITCHEN TERRACE

KeiYO GAS キッチンてらす 2026年12月



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11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

@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！

12月のテーマ

家族や友人と楽しむ 冬のパーティーメニュー

▼親子で作る
ドーナッツツリー

ビジュアル抜群！クリスマス限定スイーツ



▼本格スイーツ
ムース・アル・ピスタッキオ

ピスタチオ好きにたまらない贅沢ケーキ



※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 -

親子で作る　ドーナッツツリー

【講師】京葉ガス料理教室講師

ガスコンロの便利機能でラクラク調理！



参加費 **4,800** 円 / 組（税込）

柏の葉　12/5（土）
10:30～13:00

※19×19×20cmのケーキ箱が入る袋を持参ください。

- ドーナッツツリー　1台（ドーナッツ18個分）
- ココアラテ（お召し上がり）

親子で作る　餃子まん&エビチリまん

【講師】京葉ガス料理教室講師



ウィズ京葉ガス会員価格対象

参加費 **4,500** 円 / 組（税込）

＊ウィズ京葉ガス会員 **4,000** 円 / 組（税込）

船橋　12/26（土）
10:30～13:00

- 餃子まん　3個
- エビチリまん　3個
- みかんヨーグルトスムージー（お召し上がり）

親子で放課後クッキング うずまきチョコレートパン

【講師】京葉ガス料理教室講師



参加費 **2,000** 円 / 組（税込）

川　12/1（火）　12/25（金）
船橋　12/3（木）　12/15（火）
各15:30～17:00

- うずまきチョコレートパン　4個

親子で放課後クッキング カルボナーラ風焼きおにぎり

【講師】京葉ガス料理教室講師



参加費 **1,500** 円 / 組（税込）

川　12/8（火）
船橋　12/21（月）
柏の葉　12/7（月）
各16:00～17:00

- カルボナーラ風焼きおにぎり　4個

パン教室tenohira

【講師】パン教室tenohira　　ゆはら　りえ　氏



参加費 **3,800** 円 / 組（税込）

川　12/12（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。

- サンタパン
- トナカイパン
- ツリーパン　各1個

おかしな時間

【講師】おかしな時間　主宰　　菊池　成美　氏



参加費 **6,500** 円 / 組（税込）

川　12/20（日）
10:30～13:30

※お子さまは7歳以上上限なし（1名まで）と保護者さま（1名）が参加可
※シフォンケーキの試食付き
※お持ち帰り用の袋を持参ください。

- マロンクリームのクリスマスシフォン　直径16～17cm、高さ約13cm　1台

ポルトボヌール

【講師】ポルトボヌール　　鈴木　なほ　氏



参加費 **3,800** 円 / 組（税込）

船橋　12/13（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。

- サンタパン
- トナカイパン
- ツリーパン　各1個

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　12/22（火）
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を持参ください。

- ツリーパン　星の形のパン　5個分

※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

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 -

岸講師に習う　ベリーのリースタルト

【講師】京葉ガス料理教室講師



参加費 **5,000** 円 / 名（税込）

船橋　12/11（金）
柏の葉　12/18（金）
各10:30～13:30

※19×19×8cmのケーキ箱が入る袋を持参ください。

- ベリーのリースタルト　直径16cmタルト型　1台

手ごねで作る　ウールロールパン

【講師】京葉ガス料理教室講師



参加費 **4,100** 円 / 名（税込）

川　12/10（木）　12/23（水）
船橋　12/2（水）
柏の葉　12/8（火）
各10:30～13:30

※19×19×8cmのケーキ箱が入る袋を持参ください。

- ウールロールパン（キャラメルクリーム）　直径16cm丸型　1台
- ホットロシアンティー（お召し上がり）

本格スイーツ　ムース・アル・ピスタッキオ

【講師】京葉ガス料理教室講師



ウィズ京葉ガス会員価格対象

参加費 **4,600** 円 / 名（税込）

＊ウィズ京葉ガス会員 **4,100** 円 / 名（税込）

川　12/24（木）
柏の葉　12/25（金）
各10:30～13:30

※26×10.5×9cmのケーキ箱が入る袋を持参ください。

- ムース・アル・ピスタッキオ　約21×8×7cm　1台

大人の放課後クッキング 2種のスターパン

【講師】京葉ガス料理教室講師



参加費 **3,000** 円 / 名（税込）

川　12/2（水）
船橋　12/17（木）
柏の葉　12/17（木）
各15:30～17:00

- ジェノベーゼ&チーズ
- ドライトマト&チーズ　各1個

ららぽーと柏の葉20周年記念 お手軽スイーツ　カフェオレシフォンケーキ

【講師】京葉ガス料理教室講師



参加費 **2,000** 円 / 名（税込）

柏の葉　12/15（火）
10:30～13:30

クッキングルト

- カフェオレシフォンケーキ　直径18cmシフォン型　1台
- 甘酒スムージー（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 **6,000** 円 / 名（税込）

柏の葉　12/3（木）
10:30～13:30

- 香港式蒸し魚
- 蒸し鶏のネギ生姜ダレ
- ココナッツプリン　各1名分

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



参加費 **5,000** 円 / 名（税込）

船橋　12/14（月）
10:30～13:30

※クリスマスラッピング付き

- クリスマスレーズン&ベリーバターサンド　7×5cm　6個
- ベトナムコーヒー（お召し上がり）

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



参加費 **5,500** 円 / 名（税込）

船橋　12/24（木）
10:30～13:30

※クリスマスデコレーションピック付き

- ノエル・ルージュ・イブ　17cm丸型　1台
- ルージュゼリー（お召し上がり）
- ブラックティー（お召し上がり）