

DAITO GAS Petite Flamme SCHOOL GUIDE

DAITO GAS 大東ガス プチフラム スクールガイド

2019

12月

富士見 / 志木 / 朝霞 / 川口・鳩ヶ谷

ご予約
不要

エプロン
不要

三角巾
不要

プチ・クッキング

お持ち帰り
できます!

受講料 大東ガスのガスをご利用のお客さま… **¥400**(税込) / 大東ガスのガスをご利用していないお客さま… **¥500**(税込)

○プチフラム富士見

ベリーのシュトーレン(18×10cm)

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	※	9	10	11	12	13
15	×	16	17	18	19	20
22	○	23	24	25	26	27
29	○	30	31			



○プチフラム志木

ティラミス・ドームケーキ(13cm1台)

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	※	9	10	11	12	13
15	※	16	17	18	19	20
22	○	23	24	25	26	27
29	○	30	31			



○プチフラム朝霞

きのこのヘルシーキッシュ(16cm1台)

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	○	9	10	11	12	13
15	○	16	17	18	19	20
22	○	23	24	25	26	27
29	○	30	31			



○プチフラム川口・鳩ヶ谷

キャラメル・パリブレスト(15cm)

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	○	9	10	11	12	13
15	○	16	17	18	19	20
22	○	23	24	25	26	27
29	○	30	31			



○…全日開催 △…講座終了後開催(10:00から受付開始) ×…開催なし ※…お問い合わせください。

(注)予告なく開催が中止する場合がございます。事前にお電話・ホームページでご確認ください。

♡アレルギー表示は各店舗にご確認ください。♡受講料は開催月・期間などで変動いたします。
♡保冷剤・保冷バックの用意はございません。必要な方はご持参ください。※掲載の写真及びレシピ(ホームページを含む)の無断転用はご遠慮願います。

<対象について>

・中学生以上お1人様1セット。1日1回限りとさせていただきます。

<受付方法について>

- ・受付開始時間は各店舗、日程等により異なります。
- ・受付順にご案内となります。
- ・必ず受講される方ご本人様が受付を行ってください。代理の方の受付は出来かねます。
- ・グループ(2名様以上)で受講希望の方は、皆様お揃いになるまでは次の方が優先されます。

・【富士見】・【朝霞】・【川口・鳩ヶ谷】 受付最終時間は原則15時50分です。
【志木】 受付最終時間は18時です。(夜講座開催日は14時30分又は15時です。)

<その他>

- ・イベント開催時及び他のお客様が調理台を使用している場合は、お待ちいただく場合がございます。
- ・予告なく開催を中止する場合がございます。事前にお電話・ホームページ・店内看板等でご確認ください。

DAITOでんきご利用のお客さま必見!

プチ・クッキング

予約制度をご存知ですか?

【対象】DAITOでんき新規ご加入者さま、および既にDAITOでんきをご利用いただいているお客さま限定!

大人気のプチ・クッキングがご予約いただけます!!

期間中、各店舗1回ずつご予約が可能です。(ご希望のお日にちの2営業日前までにご予約ください。)この機会に是非ご検討ください。



開催期間
2019年

12月3日(火)~12月27日(金)まで

【予約期間:12/1(日)~12/24(火) 受付:11時~各店舗営業時間】

新しくDAITOでんきにお申込みいただくお客さま

- ・直接ご来店いただきDAITOでんきへのお申し込みの上、ご予約下さい。DAITOでんきへのお申し込みには、現在ご利用の電気の検針票が必要となります。必ずご持参ください。

※ご予約は先着順となるためお申し込み状況によりご希望のお日にちにご予約が取れない可能性があります。予めご了承ください。
※本制度は、プチフラム4店舗にて同時開催しておりますが、ご予約できる開催日時やメニューは店舗により異なります。
※当日キャンセルした場合、当月の予約はお取りできません。

DAITOでんきをご利用のお客さま

- ・お電話または直接ご来店いただきご予約下さい。ご予約をされるお客さまはご予約時DAITOでんきのご利用確認をさせていただきます。



No.F1205

献立レッスン

煮豚／かぶのハーブソルト焼き／
水菜の和風シーザーサラダ／鯖缶トマト和え／
白菜の塩麴スープ

管理栄養士考案の冬野菜たっぷりのレシピをお伝えします。
今回は年末年始のおもてなしにも使えるメニューです。どれも
時短でできるものばかりなので、その日のご夕食から活用い
ただけます。

日時 **12月5日(木) 10:30～13:30**
対象 大人 定員 16名
講師 永吉 峰子 受講料 ¥1,500(税込)
申込期限 11月21日(木)



No.F1206

お料理エトセトラ

しっとり、ふんわり、カステラ／そば茶のクッキー

美味しいカステラの作り方伝授。サクサクのそば茶クッキーも
ご紹介。ご要望にお応えしてのアンコールメニュー。

日時 **12月6日(金) 10:30～13:30**
対象 大人 定員 16名
講師 かわごえ 直子 受講料 ¥1,500(税込)
申込期限 11月22日(金)



No.F1209

荻パン工房

オニオンチーズベーコンのパン(手仕込みパウンド型2本)／
カボチャのレーズンパン(機械仕込み3個)

ベーコンを生地に巻き込み、玉ねぎと、チーズをトッピングして、
パウンド型で焼き上げる惣菜パンと、カボチャフレックを使った
生地に、レーズンを練り込んだパンを作ります。
※パンの試食はございません。

日時 **12月9日(月) 10:30～14:00**
対象 大人 ※お子様連れは
ご遠慮ください。 定員 20名
講師 荻山 和也 受講料 ¥1,000(税込)
申込期限 11月25日(月)



No.F1210

万能調味料

ボン酢づくり／豚しゃぶサラダ／
焼ききのこのおろし和え／パタポンパスタ

ボン酢を仕込んでお持ち帰り頂きます。手作りボン酢の味は
格別！お鍋が美味しい季節に活躍すること間違いなしです。

日時 **12月10日(火) 10:30～13:00**
対象 大人 定員 20名
講師 叶野 英里 受講料 ¥1,500(税込)
申込期限 11月26日(火)



No.F1212

リストランテ幸

海の幸のビスク風スープ／
牛フィレ肉のポワレ ラズベリーソース／
いちごづくしのクリスマスケーキ

豪華なクリスマスメニュー♪プロに学ぶおもてなし料理でホーム
パーティーにもぴったりです。

日時 **12月12日(木) 10:30～13:30**
対象 大人 定員 20名
講師 斉藤 幸四郎 受講料 ¥2,000(税込)
申込期限 11月28日(木)



No.F1213

パン+One

チョコとクランベリーのカグロフ／ストラータ

チョコとクランベリーの2色のカグロフをご紹介。トッピングでか
わいらしくデコレーションします。(持ち帰りは小さいカグロフ型
のパン2コ)ストラータは固くなったパンと具材で作るアメリカの
オープン料理です。※パンの試食はございません。

日時 **12月13日(金) 10:30～14:00**
対象 大人 ※お子様連れは
※大東ガスのご利用のお客様に限り。 定員 20名
講師 岡本 潤子 受講料 ¥1,000(税込)
申込期限 11月29日(金)



Event

大人気！イベント情報♪

事前のお申し込み不要



デコってブッシュドノエル

スポンジケーキをくるっと巻いてブッシュドノエルの
デコレーションしてみよう！デコしたケーキの人
気投票を行います！人気作品1位～5位までの方
には、発表期間中(12/24～1/11)にプレゼントを
お渡しします。

日時 **12月1日(日) 10:30～15:00**
対象 大人。お子様同伴
可能。 定員 30組
受講料 無料

- ①プチfram富士見でケーキに
デコレーションします。
- ②スタッフが写真撮影後、
店内でお召上がりいた
だきます。
※持ち帰り希望の方は容器
持参をお願いします。
- ③撮影した写真をプチfram
富士見で掲示いたします。
★12/2(月)～12/23(月)
- ④一番気に入った作品を掲示
期間中に投票します。
自分の作品に投票してもOK！
★投票は1日1票。期間中に
何回でも投票できます。
- ⑤投票の開票を12/24(火)
11:00から行います。
- ⑥プチfram富士見で人気
作品の発表を掲示します。
★12/24(火)～1/11(土)まで



POLAさんの無料 ハンドマッサージ開催

日時 **12月5日(木)・12日(木)
11:00～13:00**
※都合により、日程が変更と
なる場合がございます。
受講料 無料

所要時間
約5分



キッチンコンサート

合唱／尚美学園大学 新・音楽集団「匠」
一年を通していろいろなジャンルの生演奏をお楽しみみ
ください。※演奏内容・日程は予告なしに変更する場合
がございますのでご了承下さい。

日時 **12月15日(日) 11:00～12:00**
定員 30名 受講料 無料

料理



No.F1215

楽ラク発酵ライフ

酢麺で砂糖不使用の「紅白なます」/
甘麺で「伊達巻」/さつまいも甘酒で「きんとん」/
麺たっぷりみそで「松風焼き」/発酵だしの「お雑煮」
※酢麺のお持ち帰りあり

～発酵食でおいしい!白砂糖を使わないおせち料理～麺の甘
味を利用して、白砂糖を使わずに作るおせち料理のご紹介。
ヘルシーな新年を迎えましょう!

日時 **12月15日(日) 10:30～14:00**
対象 大人 定員 20名
講師 鳴嶋 廣美 受講料 ¥1,800(税込)
申込期限 12月1日(日)

料理



No.F1220

オレの厨房

里芋とイカの煮物/柿なます ※ごはん、汁物付き
男性だけの料理教室。イカの旨味が里芋に浸み込んだご飯に
合う里芋とイカの煮物を作ります。もう一品は、簡単なおせち
料理の柿なますを作ります。是非、お正月に作ってみては。

日時 **12月20日(金) 10:30～13:00**
対象 大人(男性) 定員 20名
講師 川口 淑恵 受講料 ¥1,000(税込)
申込期限 12月6日(金)

キッズ



No.F1221

親子でXmas会

みんなで遊ぼう♪ケーキとプレゼント付
スタッフと一緒にゲームをしたりケーキを食べたりして、楽しい
クリスマス会をしましょう!

日時 **12月21日(土) 10:30～12:00**
対象 保護者1名、お子様2名まで
定員 18組 講師 プチフラムスタッフ
受講料 無料 申込期限 12月7日(土)

キッズ



No.F1222

なりきりコックさん

クリスマスツリー・カナッペ/
鶏もものローストチキン/スープ /
クリスマスケーキ

クリスマスのわくわくメニューをお子様2食分作ります。保護者
の方は13時にご来店ください。
※受付と開催前説明は必ず保護者同伴でお願いします。

日時 **12月22日(日) 10:30～14:00**
対象 小学生 定員 12名
講師 木村 倫代 受講料 ¥1,800(税込)
申込期限 12月8日(日)

キッズ



No.F1223/F1224

親子スイーツ

チョコレートガナッシュのクリスマスケーキ(15cm)
クリームにチョコレートを溶かしたちょっとリッチなデコレーショ
ンケーキを親子で楽しく作りましょう!

日時 **F1223: 12月23日(月)10:30～13:00**
F1224: 12月24日(火)10:30～13:00
対象 保護者1名とお子様3名まで 定員 12組
※3歳以上小学生以下
講師 プチフラムスタッフ 受講料 ¥800(税込)
申込期限 **F1223: 12月9日(月)/F1224: 12月10日(火)**

カルチャー



No.F1226

フラワーアレンジメント

寿ぎの花アレンジ

華やかな雰囲気のと風アレンジメントを作りましょう。プリ
ザーブドやアーティフィシャルを使用します。イメージ写真は、
以前の講座作品です。今年のデザインもお楽しみに!お花初
心者さん大丈夫です!

日時 **12月26日(木) 10:30～12:30**
対象 大人 ※お子様連れはご遠慮ください。 定員 12名
講師 仲村 有希子 受講料 ¥3,500(税込)
申込期限 12月12日(木)

DAI/TO GAS 大東ガス プチフラム 富士見

〒354-0018 埼玉県富士見市西みずほ台1-2-7

★東武東上線「みずほ台駅」西口徒歩2分

TEL 049-268-5525

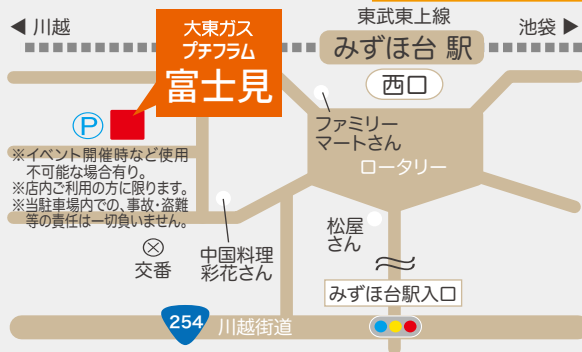
FAX 049-254-1001 P 有り

営業時間 10時～18時

定休日 水曜日(祝日の場合は翌平日)

キッズスペースご利用
可能な教室もあります。

お申込み時にお子様の年
齢・性別・人数をお知らせ
下さい。



12月

※講座スケジュール No.

2019

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4 定休日	5 No.F1205	6 No.F1206	7
8	9 No.F1209	10 No.F1210	11 定休日	12 No.F1212	13 No.F1213	14
15 No.F1215	16	17	18 定休日	19	20 No.F1220	21 No.F1221
22 No.F1222	23 No.F1223	24 No.F1224	25 定休日	26 No.F1226	27	28 休業日
29 休業日	30 休業日	31 休業日				

料理



No.S1202

おもてなし料理

まぐろとじゃがいものマスタード和え/
茹で野菜～醤油麹ソース～/
洋風ちらし寿司

簡単に出来て見た目も華やかなおもてなし料理です。ホームパーティが増える年末年始にぴったりのメニューです。

日時 12月2日(月)10:30～13:30
対象 大人 **講師** 竹野 英里
定員 8名 **受講料** ¥1,500(税込)
申込期限 11月18日(月)

料理



No.S1203

グリル de クッキング

グリルdeカマンベールチーズinハンバーグ/ミニトマトのハーブマリネ/
グリルde甘酒プリン

グリル機能を使って手軽に料理を作りましょう。ハンバーグの中にカマンベールチーズを入れたリッチなハンバーグです。まだまだブームの甘酒を使ってプリンも作ります。

日時 12月3日(火)10:30～13:30
対象 大人 **講師** 川口 淑恵
定員 8名 **受講料** ¥1,500(税込)
申込期限 11月19日(火)

料理



No.S1205

手間なし3品

鱈の簡単アクアパッツァ/
漬物とじゃこのパスタ/
人参のオレシシ風味サラダ

季節の魚を使ってフライパンで作る簡単アクアパッツァです。

日時 12月5日(木)18:30～20:30
対象 大人 **講師** 橋本 ひとみ
定員 8名 **受講料** ¥1,200(税込)
申込期限 11月21日(木)

料理



No.S1207/S1215b

中華料理 × 鶏料理

鶏もも肉の北京ダック風 春皮添え/
蒸し鶏のピーナッツバターソース/
鶏肉のピリ辛炒め/スープ

中華に欠かせない鶏料理は唐揚げだけではないんです。レパートリーを増やして多彩な鶏料理を覚えましょう。

日時 S1207:12月7日(土)10:30～13:30
S1215b:12月15日(日)18:00～20:30
対象 大人 **定員** 8名
講師 川村 進 **受講料** ¥1,500(税込)
申込期限 S1207:11月23日(土)/S1215b:12月1日(日)

パン



No.S1208

ヘルシーパン工房

クリスマスグロフ/
クリスマスクッキー/米粉のスノーボール/スープ/ハーブティつき

ふわふわの生地に漬込んだフルーツとナッツがたっぷり詰まったプレゼントにぴったりのパンとお菓子をご紹介。

日時 12月8日(日)10:30～14:00
対象 大人(女性) **講師** 鳴嶋 廣美
定員 8名 **受講料** ¥1,800(税込)
申込期限 11月24日(日)

カルチャー



No.S1209

リボンドール

リボンドールフレーム

半立体のワイヤートルソーを使って、着物ドレスのフレームを作ります。ゴールド系で華やかさもプラスしました。

日時 12月9日(月)11:00～12:30
対象 大人 **講師** 倉又 百合子
定員 10名 **受講料** ¥2,300(税込)
申込期限 11月25日(月)

紅茶



No.S1210

ヴィクトリアンケーキでクリスマスを♪

ヴィクトリアンケーキと紅茶

ヴィクトリア女王が好んで召し上がった歴史あるケーキです。クリスマスの華やかさをプラスしてデコレーションします。作ったケーキはお持ち帰りいただきます。紅茶によく合うケーキをお楽しみください。

日時 12月10日(火)10:30～13:30
対象 大人 **定員** 8名 **講師** 大嶋 雅子
受講料 ¥1,500(税込) **申込期限** 11月26日(火)

スイーツ



No.S1213

お菓子のサロン

クリスマスリボンケーキ

チョコレートとオレンジの香るケーキをプレゼント箱のようにリボンチョコでデコレーションします。15cm型1台お持ち帰り。箱はご用意いたします。

日時 12月13日(金)10:30～14:00
対象 大人 **講師** 木村 倫代
定員 8名 **受講料** ¥2,000(税込)
申込期限 11月29日(金)

カルチャー



No.S1215a

『HANA*クラフト時間』

モダンお正月飾り

お正月のお飾りを手作りしましょう。パープル＆レッドのモダンなお飾りです。お部屋に飾っても素敵ですよ。(イメージ写真とは色合い&花材は変わります。)

日時 12月15日(日)11:00～13:00
対象 大人 **定員** 10名 **講師** 福田 知美
受講料 ¥3,000(税込) **申込期限** 12月1日(日)

Event 大人気！イベント情報♪

事前のお申し込み不要

シフォンの日

シュトーレン風のシフォン (15cm1台)

シュトーレンのようなシフォンケーキを作ります。ラム酒漬けのドライフルーツとナッツを入れ、仕上げの粉糖でお化粧をしたら…Merry Xmas～♪
※簡易包装の為、必要な方は持ち帰りの箱や袋、また保冷剤・保冷バッグをお持ちください。

日時 12月14日(土)10時～受付開始
(受付方法はプチ・クッキングと同じです。)

対象 どなたでも ※小学生以下の方は保護者同伴をお願い致します。

受講料 ¥400(税込) **講師** プチフラムスタッフ

旬naスイーツ

クリスマス☆モンブランロールケーキ

Merry Xmas♪
今年もクリスマスケーキはプチフラムで!!
洗皮栗とモンブランクリームで素敵にデコレーションしましょう♪

日時 12月24日(火)10時～受付開始
(受付方法はプチ・クッキングと同じです。)

第1回 10:00～ **第2回** 12:00～ **第3回** 14:00～ **第4回** 16:00～ **第5回** 18:00～

対象 どなたでも ※小中学生のみのご受講はできません。

定員 先着順:40組(一家族1台限り)

受講料 ¥600(税込)



No. S1216a/S1216b

天然酵母パン

クリスマスシュートレーン

恒例のシュートレーン。ドライフルーツたっぷりで作ります。講座終了までに完全に冷めておりませんので、ラッピングは出来ません。25cm×18cm位の入れ物をお持ち下さい。実物の寸法は入れ物の大きさより小さく仕上がります。

日時 12月16日(月) a:10:30~13:30
b:15:00~18:00

定員 10名 講師 石野 衣絵子

対象 大人 受講料 ¥3,000(税込)

申込期限 12月2日(月)



No. S1217

おいしく減塩!ヘルシーで パパッと出来るおせち料理

炒めなます/砂糖不使用のきんとん/
スパイシーごまめ/サーモンの
奉書巻き/紅白寒天/お雑煮

塩分とともに砂糖を控えた健康的なおせち料理で健康な一年の初めを迎えましょう。お正月に限らず、一年中食べていただけるお料理です。

日時 12月17日(火)10:30~13:00

対象 大人 定員 8名 講師 鳴嶋 廣美

受講料 ¥1,500(税込) 申込期限 12月3日(火)



No. S1219a/S1219b

イタリアン na OSETI

数のことディルのマリネ/白身魚の
バルサミコ酢/スモークサーモンと
千枚漬のロール/
鶏肉のローストいちじく詰め

新年の食卓を華やかに彩るビストロ系お節メニューです。華やかな盛りつけも学べる講座になっております。手作りお節にチャレンジしたい方!!お薦めです。

日時 12月19日(木) a:10:30~13:30
b:18:30~20:30

対象 大人 定員 8名 講師 斉藤 幸四郎

受講料 ¥1,500(税込) 申込期限 12月5日(木)



No. S1220

かわごえ直子の お料理エトセトラ

ぶりの治部煮~わさび添えて/
かぶら蒸し雑煮/
紅白白菜レモンマリネ

お節にもおもてなしにも。映える盛り付けテクニクもご紹介いたします。

日時 12月20日(金)10:30~13:30

対象 大人 定員 8名 講師 かわごえ 直子

受講料 ¥1,500(税込) 申込期限 12月6日(金)



No. S1221

世界のパン ~イタリア~

ミニパネトーネ/ビスコッティ

イタリアのクリスマスパンのパネトーネ。バターとフルーツたっぷりの高さがあるパンなのですが、ミニサイズで4つ作ります。ビスコッティはコーヒーのおともに。

日時 12月21日(土)10:30~14:00

対象 大人 ※大東ガスのガスをご利用の
お客様限定講座

定員 8名 講師 岡本 潤子

受講料 ¥1,500(税込) 申込期限 12月7日(土)



No. S1222

スイーツ専科

シャルロット・
マスカルポーネ・ルージュ(18cm1台)

マスカルポーネ・ムースにフランボワーズジュレを
合わせて、絞りで作るビスキュイで縁取りします。
贅沢な風味の華やかなノエルケーキになります。

日時 12月22日(日)10:30~13:30

対象 大人 講師 山下 直美

定員 8名 受講料 ¥4,500(税込)

申込期限 12月8日(日)



No. S1223a/S1223b

和食 de クリスマス

クリスマス手まり寿司/旬彩とビーフの
サラダ仕立て/汁物/フルーツ釜ゼリー

1年に1度のクリスマス。いつもはチキンとケーキの方必見!和食でむかえてみませんか!料理長の盛りつけは目でも楽しめます。

日時 12月23日(月) a:10:30~13:30
b:18:30~20:30

対象 大人 講師 石井 雅比呂

定員 8名 受講料 ¥1,800(税込)

申込期限 12月9日(月)



No. S1227

500kcalの 腸活ヘルシーランチ

酵素玄米/ローストビーフ/
玉ねぎジンジャーマリネのサーモンサラダ/
デトックススープ/
りんごのジンジャーコンポート

低カロリーだけではヘルシーと云えません。食事のバランスも考えた低カロリーメニューです。調理の工夫など学べる講座です。今回は玉ねぎのジンジャーマリネお持ち帰り。

日時 12月27日(金)10:30~13:30

対象 大人 定員 8名 講師 木村 倫代

受講料 ¥1,500(税込) 申込期限 12月13日(金)

DAI TO GAS 大東ガス プチフラム 志木

〒352-0001 埼玉県新座市東北2-39-10 ドゥーセット式番館1階

★東武東上線「志木駅」東口徒歩30秒

TEL 048-470-1925

FAX 048-470-1928 P 無し

営業時間 10時~21時

定休日 水曜日
(祝日の場合は翌平日)

キッズスペース有り

全教室ともに、お子さまの
同伴OK!お申込時に
お子様の年齢・性別・人数
をお知らせ下さい。



12月

※講座スケジュール No.

2019

日	月	火	水	木	金	土
1	2 No. S1202	3 No. S1203	4 定休日	5 No. S1205	6	7 No. S1207
8 No. S1208	9 No. S1209	10 No. S1210	11 定休日	12	13 No. S1213	14
15 No. S1215a No. S1215b	16 No. S1216a No. S1216b	17 No. S1217	18 定休日	19 No. S1219a No. S1219b	20 No. S1220	21 No. S1221
22 No. S1222	23 No. S1223a No. S1223b	24	25 定休日	26	27 No. S1227	28 休業日
29 休業日	30 休業日	31 休業日				

料理



No.A1203a/A1203b

**楽うま和食塾
～高井流おせち～**

祝い肴／煮しめ／高井流雑煮

デモンストレーション講座になります。高井流の家庭でも作れる日本一美味しい簡単おせちです。

日時 12月3日(火)
a:10:30～12:30
b:14:00～16:00

対象 大人 **講師** 高井 英克

定員 6名 **受講料** ￥2,500(税込)

申込期限 11月19日(火)

料理



No.A1205

ごはんの日

特A米のごはん／煮干のみそ汁／和風ローストチキン旬彩添え／ごちそう卵の花／生姜の佃煮／おまけのクリスマスケーキ

五つ星お米マイスター推薦の特A米お持ち帰り。生姜の佃煮をデモンストレーションでお作りしてお土産にします。グリルやコンビ機能のオーブンを使った手軽に作れるご飯に合う料理をご紹介します。

日時 12月5日(木)
10:30～13:30

対象 大人 **講師** 木村 倫代

定員 6名 **受講料** ￥1,500(税込)

申込期限 11月21日(木)

料理



No.A1209

かわごえ直子のお料理エトセトラ

ポローニャ風ピロシキ／きのこクリームのかぼちゃ焼き／手作りいちごのコンフィチュールでロシアンティー

寒い時期に食べたい、おもてなしメニューです。

日時 12月9日(月)
10:30～13:30

対象 大人 **講師** かわごえ 直子

定員 6名 **受講料** ￥1,500(税込)

申込期限 11月25日(月)

パン



No.A1210

ヘルシーパン工房

パネトーネ風クリスマスブレッド／米粉のスノーボール／クリスマスクッキー／スープ／お飲み物つき

天然酵母を使用します。1年間漬けたんだフルーツがたっぷり入り入ります。ラッピングをしてお持ち帰りますのでそのまますぐにプレゼントになります。

日時 12月10日(火)10:30～14:00

対象 大人(女性) ※大東ガスのガスをご利用のお客様限定講座

定員 6名 **講師** 鳴嶋 廣美

受講料 ￥1,800(税込)

申込期限 11月26日(火)

料理



No.A1212

カクテキを作ろう

カクテキ／韓国豚汁／ジャガイモの炒めサラダ

大根のキムチカクテキを作ります。1キロお持ち帰り。汁が漏れないシール容器をお持ちください。

日時 12月12日(木)
10:30～13:30

対象 大人 **講師** 橋本 ひとみ

定員 6名 **受講料** ￥1,500(税込)

申込期限 11月28日(木)

料理



No.A1216

インドカレーランチ

ほうれん草とチーズのカレー／インド風サラダ／マンゴラッシー

インドカレー屋さんで人気の色鮮やかなほうれん草のカレーを作ります。お肉なし、ヨーグルトもたっぷり使うヘルシーメニューです。

日時 12月16日(月)
10:30～13:30

対象 大人 **講師** 叶野 英里

定員 6名 **受講料** ￥1,500(税込)

申込期限 12月2日(月)

スイーツ



No.A1223a/A1223b

スペシャルクリスマス

only one クリスマスケーキ

今年のクリスマスは手作りスペシャル2段ケーキでパーティーをしましょう！仕上げのみ行っていいただきます。スポンジはご用意しております。1段目15cm、2段目9cmのボリュームになります。

日時 12月23日(月)
a:10:30～12:30
b:14:00～16:00

対象 大人 **講師** 木村 倫代

定員 6名 **受講料** ￥2,000(税込)

申込期限 12月9日(月)

パン



No.A1224

パン

チーズフランス／ブレッツェン／お楽しみスープ

白神こだま酵母を使って美味しいパンを焼きましょう！チーズたっぷりのチーズフランスとおしりのような形がかわいいうシンプルなおパン「ブレッツェン」を作ります。

日時 12月24日(火)
10:30～14:00

対象 大人 **講師** 川口 淑恵

定員 5名 **受講料** ￥1,500(税込)

申込期限 12月10日(火)

料理



No.A1226a/A1226b

令和元年手前味噌

手つくり味噌

年末最後に味噌作りをしましょう。1kg作ってお持ち帰り。味噌酒と味噌燗さおにぎりのご試食ありますよ！！

日時 12月26日(木)
a:11:00～12:30
b:14:00～15:30

対象 男女、親子、どなたでも

定員 6組 **講師** 木村 倫代

受講料 ￥1,000(税込)

申込期限 12月12日(木)

Event



事前のお申し込み不要

ロールの日

トマトとパジルのねじねじロール

クリスマスカラーの生地をねじって巻いて、塩気の効いたパンを作ります。※受付は通常のプチ・クッキングと同じです。

日時 12月6日(金)・19日(木)
10:00～16:50

対象 小学生以下は保護者同伴
※1家族1回限り

定員 24組 **受講料** ￥400(税込)

講師 プチフラムスタッフ

DALTO GAS 大東ガス プチフラム 朝霞

〒351-0022 埼玉県朝霞市東弁財3-4-4

★東武東上線「朝霞台駅」南口徒歩7分

TEL 048-460-4550

FAX 048-460-4551

営業時間 10時～18時

定休日 水曜日

(祝日の場合は翌平日)

志木 朝霞台駅 東武東上線 朝霞

南口

りそな 銀行さん

サミット ストアさん

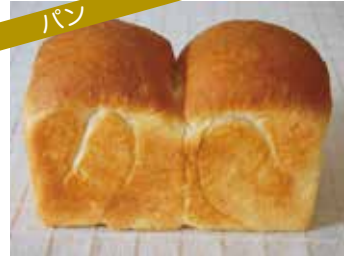
東弁財

ファミリー マートさん

ドラッグストア セイムスさん

大東ガス プチフラム 朝霞

12月 ※講座スケジュール No.							2019
日	月	火	水	木	金	土	
1	2	3 No.A1203a No.A1203b	4 定休日	5 No.A1205	6	7	
8	9 No.A1209	10 No.A1210	11 定休日	12 No.A1212	13	14	
15	16 No.A1216	17	18 定休日	19	20	21	
22	23 No.A1223a No.A1223b	24 No.A1224	25 定休日	26 No.A1226a No.A1226b	27	28	休業日
29	30 休業日	31 休業日					



パン

No.K1202

パン

1斤型で焼く生食パン(手仕込み1斤型1本)／
ゴマのビタパン(機械仕込み4枚)／メカジキの
ココナッツカレー(デモンストレーション)

生クリームをたっぷり使って、ソフトに焼き上げる
生食パンと、ゴマが練り込まれたビタパン、スパ
イスが効いた、ココナッツカレーを作ります。

日時 12月2日(月)10:30～14:00

対象 大人 ※お子様連れは
ご遠慮ください。 定員 4名

講師 荻山 和也 受講料 ¥1,500(税込)

申込期限 11月18日(月)



料理

No.K1206

料理

ポルチーニのクリームパスタ／
きのこのパルサミコ酢マリネ／
きのこのポタージュ

【きのこづくし】美容と健康によいきのこを全ての
メニューにたっぷり使います。簡単＆おもてな
し料理にも使えますよ。

日時 12月6日(金)10:30～13:00

定員 6名 講師 畔野 英里

対象 大人 受講料 ¥1,500(税込)

申込期限 11月22日(金)



キッズ

No.K1215

キッズ料理

あわてんぼうのサンタクロースびっくり
ハウスケーキ(12cm角)／クリスマスパ
スタ(ジェノベーゼ&トマトソース)／スープ

小学生だけの料理教室。クリスマスシーズンに
ぴったりなメニューです。ケーキはお持ち帰りし
ます。※受付と開催前説明は必ず保護者同伴で
お願いします。

日時 12月15日(日)10:30～13:30

対象 小学生 講師 木村 倫代

定員 6名 受講料 ¥1,500(税込)

申込期限 12月1日(日)



パン

No.K1219

パン

クグロフサレ／パイコロネ／
きのこのスープ

大きなクグロフ型を使って焼きます。ベーコン、チー
ズが入ったお惣菜感覚でいただけるクグロフです。
デザートにパイ生地を手軽にできるパイコロネを。
デモのみでこのスープを作ります。※持ち帰り
は大きなクグロフ型のパン1つになります。

日時 12月19日(木)10:30～14:00

対象 大人 ※お子様連れは
ご遠慮ください。 定員 4名

講師 岡本 潤子 受講料 ¥1,500(税込)

申込期限 12月5日(木)



パン

No.K1221

パン

抹茶と黒豆パン／まるパン／
クラムチャウダー

白神こだま酵母を使って薫り高い抹茶生地に黒
豆と合わせたパンと、白神こだま酵母の美味しさ
を感じられるシンプルなパンを簡単な丸成型で
作ります。冬野菜を使ったクラムチャウダーをデ
モンストレーションします。

日時 12月21日(土)10:30～14:00

対象 大人 ※お子様連れは
ご遠慮ください。 定員 4名

講師 川口 淑恵 受講料 ¥1,500(税込)

申込期限 12月7日(土)



スイーツ

No.K1223a/K1223b

大人クリスマス

いちごのドームケーキ(15cm)

いちごで飾られた純正クリームのドームケー
キです。いちごムースや生クリームが層になった
クリスマスケーキを作しましょう♪

日時 12月23日(月) a:10:30～12:30
b:14:00～16:00

対象 大人 ※お子様連れは
ご遠慮ください。 講師 プチフラム
スタッフ

定員 4名 受講料 ¥800(税込)

申込期限 12月9日(月)



スイーツ

No.K1224a/K1224b

親子クリスマス

いちごのドームケーキ(15cm)

いちごで飾られた純正クリームのドームケー
キです。いちごムースや生クリームが層になった
クリスマスケーキを作しましょう♪

日時 12月24日(火) a:10:30～12:30
b:14:00～16:00

対象 保護者1名とお子様3名まで
※3歳以上小学生以下

定員 2組 講師 プチフラムスタッフ

受講料 ¥800(税込) 申込期限 12月10日(火)



Event

事前のお申
し込み不要

デコってトナカイ

スポンジケーキを
かわいいトナカイに
デコレーションして
みてね♪デコした
ケーキの人気投票
を行います！人気
作品1位～5位まで
の方には、発表期
間中(12/24～
1/11)にプレゼント
をお渡しします。

①プチフラム川口・鳩ヶ谷でケーキにデコレ
ーションします。
②スタッフが写真撮影後、店内でお召上がりいた
だきます。
※持ち帰り希望の方は容器持参でお願いします。
③撮影した写真をプチフラム川口・鳩ヶ谷で掲示
いたします。★12/2(月)～12/23(月)
④一番気に入った作品を掲示期間中に投票します。
自分の作品に投票してもOK！★投票は1日1票。
期間中に何回でも投票できます。
⑤投票の開票を12/24(火)11:00から行います。
⑥プチフラム川口・鳩ヶ谷で人気作品の発表を
掲示します。★12/24(火)～1/11(土)まで

日時 12月1日(日)10:00～15:00

対象 大人。お子様同伴可能です。

定員 30組 受講料 無料



大東ガス プチフラム 川口・鳩ヶ谷

〒334-0011 埼玉県川口市三ツ和1-16-1

★埼玉高速鉄道「鳩ヶ谷駅」出口1徒歩9分

TEL 048-285-8422

FAX 048-285-8370

営業時間 10時～18時

定休日 水曜日

(祝日の場合は翌平日)



鳩ヶ谷駅
消防署
鳩ヶ谷庁舎(西)
ガストさん
川口市役所
鳩ヶ谷庁舎
三ツ和
郵便局さん
須田
医院さん
三ツ和T字路
大東ガス
プチフラム
川口・鳩ヶ谷
武南
警察署
鳩ヶ谷
歩道橋
鳩ヶ谷
変電所前
はとがや
病院さん

※イベント開催時など使用
不可能な場合があります。
※店内ご利用の方に限ります。
※当駐車場内での、事故・盗難
等の責任は一切負いません。

12月 ※講座スケジュール No.							2019
日	月	火	水	木	金	土	
1	2 No.K1202	3	4	5	6 No.K1206	7	
8	9	10	11 定休日	12	13	14	
15 No.K1215	16	17	18 定休日	19 No.K1219	20	21 No.K1221	
22	23 No.K1223a No.K1223b	24 No.K1224a No.K1224b	25 定休日	26	27	28 休業日	
29 休業日	30 休業日	31 休業日					

講座のお申し込み方法

1 WEBサイト

2 ご来店

1 WEBサイトで… 申込フォームに必須項目を入力し送信して下さい。
受信指定をされている場合は「resv.jp」を
許可設定の上でお申込みください。

パソコンから▼
スマートフォンから▼

プチフラム 検索



2 ご来店で… 各店舗のご案内図は中面にございます。

○ プチフラム富士見

住所 〒354-0018 埼玉県富士見市西みずほ台1-2-7
「大東ガス プチフラム 富士見」

★東武東上線「みずほ駅」西口徒歩2分

TEL 049-268-5525 営業時間 10時～18時

定休日 水曜日 (祝日の場合は翌平日)

○ プチフラム志木

住所 〒352-0001 埼玉県新座市東北2-39-10 ドーセット式番館1階
「大東ガス プチフラム 志木」

★東武東上線「志木駅」東口徒歩30秒

TEL 048-470-1925 営業時間 10時～21時

定休日 水曜日 (祝日の場合は翌平日)

○ プチフラム朝霞

住所 〒351-0022 朝霞市東弁財3-4-4
「大東ガス プチフラム 朝霞」

★東武東上線「朝霞駅」南口徒歩7分

TEL 048-460-4550 営業時間 10時～18時

定休日 水曜日 (祝日の場合は翌平日)

○ プチフラム川口・鳩ヶ谷

住所 〒334-0011 埼玉県川口市三ツ和1-16-1
「大東ガス プチフラム 川口・鳩ヶ谷」

★埼玉高速鉄道「鳩ヶ谷駅」出口1徒歩9分

TEL 048-285-8422 営業時間 10時～18時

定休日 水曜日 (祝日の場合は翌平日)

講座のお申し込み注意事項

- ♥講座お申し込みには、事前に会員登録をしていただきます。
会員登録には、ログインID・パスワードを設定していただく
必要があります。(キッズ講座のお申込みは保護者のログイン
IDからお申込み下さい。)
- ♥原則、開催日が同じ講座には、1講座しかお申し込み出来
ませんのでご注意ください。
- ♥お申し込みには、お申し込み件数の上限がございます。
お申し込み件数が講座の定員を超える場合は抽選を行
いますのでお早めにお申し込みをお願いいたします。
なお、抽選結果は、お申し込み締切り後、HPよりお申し込み
の当選者にはメールにてご連絡いたします。また、メール
アドレスをお持ちでない当選者には電話にてご連絡いたし
ます。講座の繰上げ当選は落選された方の中から順不同で
電話にてご連絡いたします。
- ♥当選後にキャンセルをする場合、キャンセル料がかかります
ので、お早めに電話にてご連絡をお願いいたします。(定休
日等を含む営業時間外の場合は留守番電話にご伝言を

お願いいたします。)

- 開催日の6日前(開催日を含みません)まで…無料
開催日の5日前(開催日を含みません)から当日…受講料全額
日数計算には定休日も含みます。キャンセル料をお支払い
いただいたお客さまにはレシビをお渡しいたします。
但し、材料及び完成した作品は一切お持ち帰りいただけま
せん。あらかじめご了承ください。
- ♥講座開始時間を10分以上遅刻されますと、受講をお断り
させていただきます場合がございます。その際、キャンセル料が
全額発生いたしますのでご注意ください。
- ♥グループでのお申し込みも可能です。その場合、お申し込み
時にグループ全員のお名前をお書き下さい。なお、グルー
プでの参加の場合は、グループ全員の申し込みが別途必要
となります。
- ♥受講料は当日ご持参をお願いします。お支払いは、現金の
みとさせていただきます。
- ♥講師の都合および天候などの理由により開催を中止させ
ていただく場合がございます。

- ♥館内でのケガや事故、手荷物の盗難や紛失等につきましては、
一切の責任を負いかねます。
- ♥食品衛生上、マニキュア、ジェルネイル、爪の長い方は手袋
の着用をお願いしています。又、アクセサリは外してい
たいただきます。
- ♥キッズスペースは託児施設とは異なります。
- ♥お申し込み時にいただいた個人情報、講座以外の目的には
一切使用いたしません。
- ♥講座は19歳以上の方が対象となります。(キッズ講座を除く)

■特定商取引法に基づく表示
事業者…大東ガス株式会社
住 所…埼玉県入間郡三芳町大字藤久保字西1081番地1
代 表 者…清水 宏之介
お客さま専用ダイヤル(大東ガスお客さまコールセンター)
TEL 0120-121-362

- ※講座受講中のお写真・動画の撮影につきましては、完成品
以外お断りさせていただきますことご了承願います。
- ※キッズ講座における保護者さまの撮影につきましては、ご自
身のお子さまのみとし、講座進行の妨げとならないようご
協力願います。
- ※プチ・クッキング受講中の撮影につきましては、お待ちいた

- だくお客さまもおりますので、進行の妨げにならないようご
協力願います。
- ※掲載の写真はすべてイメージです。
- ※教室により、終了時間が多少前後する場合がございます。
- ※ブログやtwitterなどへの掲載はご自身が作成されたもの
のみとし、店舗内外装や他のお客さまなどそれ以外となる

- ものはご遠慮願います。
- ※原則として、講座受講中の早退は出来かねます。
- ※掲載の写真及びレシビ(ホームページを含む)の無断転用
はご遠慮願います。

講座のお申し込みについて

【講座当選メール】

いつも各店舗の講座をご利用いた
だき誠にありがとうございます。当選され
たお客さまには、マイページにご登録頂
いたメールアドレスへ当選メールをお送
りしておりますが、エラーメールが戻っ
てしまう場合がございます。

**11月1日以降は、当選メール送付後
の電話連絡は致しませんので、当選のご
確認はお客さまのマイページ>予約状況
にてご確認ください。当選のご確認をされ
ない場合の当日キャンセルにつきましては、
原則キャンセル料が発生いたします
ので予めご了承ください。**

お知らせ

日頃、プチフラム各店を
ご利用いただきまして誠に
ありがとうございます。

年末・年始休業日

12/28(土)～1/6(月)とさせて
いただきます。また、水曜日は通常
通り定休日とさせていただきます。

ガス会社の社員を装った 詐欺にご注意ください!!

最近、大東ガス供給エリアにおきまして大東ガスを名乗り
器具の点検や警報器の点検と称し、修理代や点検費用を
だまし取られる事案が発生しております。

大東ガスグループでは

- ガス設備検査の際には、事前にご案内を投函して訪問日時をご連絡いたします。
- 警報器点検の際にも、事前にご訪問日時をお約束してから伺います。
- ガス機器の点検、修理をする場合は、事前に費用をご提示し、ご了解を得てから実施いたします。
- 警報器の交換、設置、点検をする場合にも、事前に費用をご提示し、ご了解を得てから実施いたします。(上記いずれの場合もご了解を得ずに作業をすることはありません)。

不審な時は「社員証」の提示を求め大東ガスグループの
社員がご確認ください。また、同様の事案があった際には、
弊社グループ社員が訪問していないかお問い合わせの上、
速やかに警察への通報をお願いいたします。



お問い合わせ先

0120-121-362