

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

オレンジヨーグルトシフォン(15cm)

日	月	火	水	木	金	土
						1 ○
2 ○	3 ○	4 ○	5 定休日	6 ○	7 ○	8 ○
9 ○	10 ○	11 ○	12 定休日	13 ○	14 ○	15 ○
16 ×	17 ○	18 ○	19 定休日	20 ○	21 ×	22 ※
23 ※	24 ○	25 ○	26 定休日	27 ○	28 ○	29 ○
30 ○						



○プチフラム志木

アメリカンチェリーのレアチーズタルト(15cm1台)

日	月	火	水	木	金	土
						1 ※
2 ※	3 ※	4 ×	5 定休日	6 ○	7 ×	8 ×
9 休業日	10 ※	11 ※	12 定休日	13 ※	14 ※	15 ○
16 ※	17 ※	18 ※	19 定休日	20 ※	21 ※	22 ※
23 ○	24 ○	25 ※	26 定休日	27 ※	28 ※	29 ※
30 ※						



○プチフラム朝霞

ハミングバードケーキ(15cm丸型1台)

日	月	火	水	木	金	土
						1 ○
2 ○	3 ○	4 ○	5 定休日	6 ×	7 △	8 ○
9 △	10 △	11 △	12 定休日	13 ×	14 △	15 ○
16 ×	17 △	18 △	19 定休日	20 ○	21 ○	22 ○
23 ○	24 ×	25 △	26 定休日	27 ○	28 ×	29 ○
30 ×						



○プチフラム川口・鳩ヶ谷

チェリー・ファールトン(6コ)

日	月	火	水	木	金	土
						1 ○
2 ×	3 ○	4 ○	5 定休日	6 ○	7 ×	8 ※
9 ×	10 △	11 ×	12 定休日	13 ○	14 ○	15 ○
16 ※	17 ○	18 ×	19 定休日	20 ×	21 ○	22 ×
23 ○	24 ×	25 ※	26 定休日	27 ※	28 ○	29 ×
30 ×						



○…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。)この機会には是非ご検討ください。

開催期間

6月3日(月)~6月30日(日)まで

2019年

【予約期間:6月1日(土)~6月28日(金) 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。予めご了承願います。
※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.F0603

リストランテ幸

ポークフィレ肉ソーカポナータの野菜添え/
舞茸と海老のアヒージョ/
やわらか杏仁のフルーツゼリーアマレット風味

イタリアンランチメニューをプロのシェフから教わります。野菜たっぷりカポナータは色々な料理との相性も良いので、レポートリーが広がります。

日時 **6月3日(月) 10:30~13:30**
対象 大人 定員 20名
講師 斉藤 幸四郎 受講料 ¥1,500(税込)
申込期限 5月24日(金)



No.F0606

多国籍料理

チベットのテントック/
エスニック豚焼肉もやしマリネと野菜巻き/
ジャガイモとピーマンのカレーサラダ/
アイスクリームのアボカドクリームがけ

テントックはブータンやネパールでも食べられている小麦粉の生地をスープで煮る料理です。今回は発祥の地チベットのさっぱり味です。

日時 **6月6日(木) 10:30~13:30**
対象 大人 定員 20名 講師 橋本 ひとみ
受講料 ¥1,500(税込) 申込期限 5月27日(月)



No.F0607

ものづくり

サンキャッチャー作り(2コ)

部屋で光を楽しむサンキャッチャーはラッキーアイテムとしても人気です。長さが異なる2種類のサンキャッチャーをビーズを使い簡単に楽しく作ります。

日時 **6月7日(金) 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 むさしのくらふと 受講料 ¥1,800(税込)
申込期限 5月28日(火)



No.F0609a/F0609b

和菓子の日

黄身しぐれ(3コ)・抹茶しぐれ(3コ)と若黏(6コ)

6/16の和菓子の日に向けたメニュー♪楕円形に焼き上げた生地で作る、小豆餡をつみ、焼印で目とひれの印をつけた和菓子の若黏と、餡をこねて蒸した黄身しぐれを作ります。

日時 **6月9日(日) 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。
定員 12名 講師 プチフラムスタッフ
受講料 ¥800(税込) 申込期限 5月30日(木)



No.F0610

楽ラク発酵ライフ

~熟成しょうゆ麹使いこなし術~漬け丼/
具だくさんの麺汁/青菜の麹ごま和え/
がごめ昆布漬け

博多味噌屋直伝!1日でできる旨味たっぷりのしょうゆ麹の作り方と活用料理をご紹介します。熟成醤油麹とがごめ昆布漬けはお持ち帰り。

日時 **6月10日(月) 10:30~13:30**
対象 大人 定員 20名
講師 鳴嶋 廣美 受講料 ¥2,500(税込)
申込期限 5月31日(金)



No.F0614

パン+One

ブルーベリーロール/お手軽クロックムッシュ

生地にもトッピングにもブルーベリーをたっぷり入れて巻き込んだワンローフのパンです。+Oneはクロックムッシュをお手軽に、コトットを使って焼きます。

日時 **6月14日(金) 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 岡本 潤子 受講料 ¥1,000(税込)
申込期限 6月4日(火)



Event

大人気! イベント情報♪

事前のお申し込み不要



雨の日ポイント

雨の中、プチフラム富士見へお越しいただいたお客様へ、ご来場スタンププレゼント♪
※1日1回

期限 **6/1(土)~**
関東地方の梅雨明け宣言まで

ご紹介キャンペーン

ご紹介いただくと...

プチ・クッキングカードに
2ポイントプレゼント



まだプチフラム富士見のプチ・クッキングに参加されていない方をご紹介いただきますと、プチ・クッキングカードに2ポイントプレゼント♪

期限 **6/1(土)~6/30(日)まで**



POLAさんの無料 ハンドマッサージ開催

日時 **6月6日(木)・20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

ゴスペル/ブライツサイド

一年を通していろいろなジャンルの生演奏をお楽しみください。※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 **6月16日(日) 11:00~12:00**
※開演10分前には、お集まり下さい。
定員 30名 受講料 **無料**

アレルギーがある場合は
申込時にお知らせください。

料理



No.F0615

オレの厨房

鶏肉とカシューナッツ炒め/ワンタンスープ

男性だけの料理教室。中華の人気メニュー鶏肉とカシューナッツ炒めは、鶏肉をふっくらと仕上げカシューナッツの香ばしさが後を引く料理です。野菜たっぷりワンタンスープと一緒に頂きます。

日時 **6月15日(土) 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 6月5日(水)

キッズ



No.F0616

なりきりコックさん

洋風カラフル押し寿司/
おつかれ秋刀魚のつみれ汁/クッキーサンドアイス

お父さんによってあげたいスペシャルランチをお子様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 **6月16日(日) 10:30~14:00**
 対象 小学生 定員 12名
 講師 木村 倫代 受講料 ¥1,500(税込)
 申込期限 6月6日(木)

料理



No.F0617

献立レッスン

鶏肉のトマト煮/ひじきと野菜のサラダ/
人参とピーマンのエスニック炒め/
かぼちゃの南蛮漬け/小松菜ともやしのナムル

フリーランス管理栄養士。「簡単・おいしい・栄養◎」をコンセプトにメニューを考案。『やさしい献立レッスン』を主催し「忙しい中でも続けられる献立や料理」についてお伝えします。

日時 **6月17日(月) 10:30~13:30**
 対象 大人 ※キッズスペースは
 ございません 定員 12名
 講師 永吉 峰子 受講料 ¥1,200(税込)
 申込期限 6月7日(金)

パン



No.F0624

荻パン工房

折り込み生地のシナモンロール
(手仕込み6個)/
全粒粉のドックロール(機械仕込み3個)

バターとシナモンシュガーを生地に折り込んだ、リッチなシナモンロールと、全粒粉を配合したふんわりドックロールを作ります。

日時 **6月24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 6月14日(金)

カルチャー



No.F0625

フラワーアレンジメント

爽やかグリーン&ホワイトのリース

清々しい白×緑の色合いの花材で作る、爽やかな印象のリースです。美しさ長持ちのプリザーブドフラワーやアーティフィシャルフラワーを使用します。初心者の方も素直に完成できますよ!

日時 **6月25日(火)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 6月15日(土)

料理



No.F0628

アンチエイジング

お食事甘酒/パンケーキ/ピーズと豆のサラダ~甘酒ドレッシング~/
甘酒豆乳ドリンク

<甘酒づくし>米麹と水だけで作る甘酒を仕込んでお持ち帰り頂きます。美容と健康に良いと言われる甘酒。そのまま飲むだけでなく料理にもいろいろ使えるので便利です。

日時 **6月28日(金)10:30~13:00**
 対象 大人 ※キッズスペースは
 ございません。 定員 20名 講師 咩野 英里
 受講料 ¥1,500(税込) 申込期限 6月18日(火)

親子



No.F0629

親子で麺作り

肉汁うどん

手打ち麺作り!こねてこねて、踏んで踏んで、美味しいうどんを作りましょう♪2食分を作って食べますよ。

日時 **6月29日(土)10:30~13:30**
 対象 大人1名、お子様2名まで
 ※小学生以下 定員 12組
 講師 川口 淑恵 受講料 ¥1,000(税込)
 申込期限 6月19日(水)

DAITO GAS 大東ガス プチプラム 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 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。



大東ガス プチプラム 富士見

岩盤房 さらくさん
 ファミリーマートさん
 ロータリー
 松屋さん
 中国料理 彩花さん
 交番
 254 川越街道

6月 ※講座スケジュール No. 2019

日	月	火	水	木	金	土
						1
2	3 No.F0603	4	5 定休日	6 No.F0606	7 No.F0607	8
9 No.F0609a No.F0609b	10 No.F0610	11	12 定休日	13	14 No.F0614	15 No.F0615
16 No.F0616	17 No.F0617	18	19 定休日	20	21	22
23	24 No.F0624	25 No.F0625	26 定休日	27	28 No.F0628	29 No.F0629
30						

パン



No. S0601

ヘルシーパン工房
塩パン・塩あんパン(各3個) /
サラダ(キャロットドレッシング) /
お飲物つき

人気の定番となった塩パンは、焼き
たてが絶品!

日時 6月1日(土)
10:30~14:00
対象 大人(女性) **定員** 8名
講師 鳴嶋 廣美
受講料 ¥1,500(税込)
申込期限 5月22日(水)

スイーツ



No. S0602

スイーツ専科
レモンのダクワーズタルト
(15cm1台)

厚みあるダクワーズを贅沢な生地に
したレモンタルトです。メレンゲの美
味しさも発見できる甘味とレモンク
リームの酸味が調和したソフト食感
のアントルメです。

日時 6月2日(日)
10:30~13:30
対象 大人 **講師** 山下 直美
定員 8名 **受講料** ¥3,500(税込)
申込期限 5月23日(木)

紅茶



No. S0603

初夏~真夏の
ティータイム
コーニッシュパステイ /
アイスティー

コーニッシュパステイは、イギリス南西部
コーンウォール地方発祥のメニューです。
今回はカレー風味にアレンジして食べや
すいフィンガーサイズで作ります。夏にお
すすめの爽やかティーフードです。

日時 6月3日(月)
10:30~13:30
対象 大人 **講師** 大嶋 雅子
定員 8名 **受講料** ¥1,100(税込)
申込期限 5月24日(金)

パン



No. S0610

天然酵母パン
パン・オ・レ&
パプリカいっぱいキッシュ

今風のミルクたっぷりのパンときれ
い野菜たっぷりのサレをお楽しみ
ください。

日時 6月10日(月)
10:30~14:00
対象 大人
定員 8名 **講師** 石野 衣絵子
受講料 ¥1,800(税込)
申込期限 5月31日(金)

料理



No. S0611a/S0611b

初夏の香るイタリアン
ムール貝とほたて貝のグリル~マン
ゴーソース~フルーツマトの冷製
スープ/パインアップルと松の木のタルト

季節の素材を生かしたイタリアンメニュー。
プロから学べるイタリアンは家庭でも作
れる内容になっています。お料理が初め
てという方もお気軽にご参加ください。

日時 6月11日(火)
a:10:30~13:30
b:18:30~20:30
対象 大人 **講師** 齊藤 幸四郎
定員 8名 **受講料** ¥1,500(税込)
申込期限 6月1日(土)

スイーツ



No. S0613

**プロが教える
本格スイーツ**
~季節のデコレーションケーキ~
あじさいデコレーション

季節感あふれるあじさいをパティシエと一緒に
巧みな技術で華やかなデコレーション
ケーキに仕上げしていきます。普段見れ
ないテクニックを特別にお見せします。

日時 6月13日(木)
11:00~14:00
対象 大人 **受講料** ¥3,000(税込)
定員 8名 **申込期限** 6月3日(月)
講師 365ANNIVERSARY

親子



No. S0614

**離乳食後のお食事
どうしよう?!実践講座**
麻婆ハヤシライス~お子様はそのまま、
大人は花椒散らして/鶏ガラスープで
チャイニーズミネストローネ/バナ
ナ黒糖クレープ

子どもの好きな麻婆豆腐とハヤシライスが
合体した洋風中華メニュー。鶏ガラの
スープの取り方も伝授。

日時 6月14日(金)
10:30~13:30
対象 離乳食を完了した幼児を
持つ親8名(保育あり)
定員 8名 **講師** かわごえ 直子
受講料 ¥1,000(税込) **申込期限** 6月4日(火)

カルチャー



No. S0616

『HANA*遊びS』
父の日アレンジメント

6月16日は父の日。イエローやブ
ルーのお花を使ってアレンジメン
トを作ります。手作りのお花でお祝
いしましょう。

日時 6月16日(日)
11:00~12:30
対象 大人(女性) **定員** 10名
講師 福田 知美
受講料 ¥2,500(税込)
申込期限 6月6日(木)

料理



No. S0617a

かわごえ直子の
料理エトセトラ

さきイカと梅の炊き込みごはん/
くるま麩と豆腐のチャンプル/
ゴージャスな酢豚湯

炊き込みご飯優秀賞のメニュー、さきイカ
と梅の炊き込みご飯をご紹介します。鶏ガラの
出汁の取り方と美味しいスープを伝授。

日時 6月17日(月)
10:30~13:30
対象 大人 **講師** かわごえ 直子
定員 8名 **受講料** ¥1,500(税込)
申込期限 6月7日(金)

料理



No. S0617b

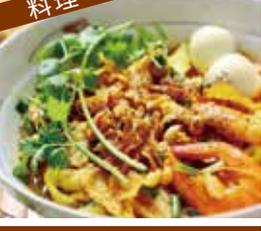
お酒の使いこなし

ビーツと赤ワインのリゾット/
カルパッチョ~梅酒ジュシが
け~鶏のビール煮

いろいろなお酒をすべての料
理に使います。飲みきれなかった
料理にぜひ試して頂きたいバリエーシ
ョンメニューです。

日時 6月17日(月)
18:30~20:30
対象 大人 **講師** 畔野 英里
定員 8名 **受講料** ¥1,500(税込)
申込期限 6月7日(金)

料理



No. S0618a

**ヘルシー美味しい
ベトナム料理**
豚骨スープ麺/海老餃子/
緑豆のチュー

ベトナム中部の名物を味わいます。

日時 6月18日(火)
10:30~13:30
対象 大人 **講師** トラン・ティ・ハー
定員 8名 **受講料** ¥1,500(税込)
申込期限 6月8日(土)

料理



No. S0618b/S0629

料理長の初夏の和食
蛸めし/さっぱり鯉のたたき/
旬菜の煮物/汁物

料亭の味を家庭でも作ってみませんか?
お料理が初めての方も気軽に参加くだ
さい。料理長の和食は、細かい計量より舌
で味わいながらマスターしていきましょう。

日時 S0618b: 6月18日(火)18:30~20:30
S0629: 6月29日(日)10:30~13:30
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 S0618b: 6月8日(土)
S0629: 6月19日(水)

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
ヨーグルトとレモンジャムのシフォン(15cm1台)

ヨーグルト・レモンジャム・レモン果汁と、トリプルな酸味
が爽やか〜♪後味がすっきりとしたシフォンケーキです。
※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 6月4日(土)10時~受付開始
(受け付け方法はプチ・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でお願い致します。
受講料 ¥400(税込) **講師** プチプラムスタッフ

今日だけ...プチ・クッキング
マンゴーレアチーズタルト(15cm)

今月のプチ・クッキングのお味違い(昨年のプチ・クッキング
大人気メニュー!)を2日間開催します。アルフォンソマンゴーの
レアチーズを一口食べたら...もうそこはトロピカル天国☆
※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 6月15日(土)・24日(月)10時~受付開始
(受け付け方法はプチ・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で
お願い致します。
受講料 ¥400(税込) **講師** プチプラムスタッフ

料理



No. S0620

スイートチリソースづくり

ひき肉丼/
手羽先のピリ辛煮/サラダ

さっぱり味の手作りスイートチリソースを作ってお持ち帰り頂きます。日本人に馴染みやすい味付けで、食べやすく仕上げています。

日時 **6月20日(木)**
10:30~13:30

対象 大人 講師 叶野 英里

定員 8名 受講料 ¥1,500(税込)

申込期限 6月10日(月)

料理



No. S0621a/S0627b

食べる辣油作り

食べる辣油作り/
ピリ辛前菜/汁なし台湾拉麺

食べる辣油を作ってお持ち帰り!!自宅でも活用できる調味料を手作りできます。辛さが苦手な方も自分流にアレンジした辣油を作りましょう。

日時 **S0621a:6月21日(金)**
10:30~13:30
S0627b:6月27日(木)
18:30~20:30

対象 大人 講師 川村 進

定員 8名 受講料 ¥1,800(税込)

申込期限 **S0621a:6月11日(火)**
S0627b:6月17日(月)

料理



No. S0621b

お助けの一品

豚挽き肉のスパイスカレー
香味野菜添え/レンズ豆と野菜たっぷりのスープ

スパイシーなエスニックカレーに薬味野菜をたっぷり混ぜて、初夏にぴったりのヘルシーなカレーです。

日時 **6月21日(金)**
18:30~20:30

対象 大人 講師 橋本 ひとみ

定員 8名 受講料 ¥1,000(税込)

申込期限 6月11日(火)

スイーツ



No. S0622a

グリルdeスイーツ

グリルde紅茶とブルーンの
ケーキ/グリルde紅茶のプリン

グリル機能を使ってスイーツを作ります。紅茶とブルーンの相性の良い組み合わせのケーキと、アールグレイの薫る紅茶葉でおいしいプリンを作ります。使いこなせば便利なグリル機能で調理してみましょ。

日時 **6月22日(土)**
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 6月12日(水)

料理



No. S0622b

500kcalの腸活&マッスルnaヘルシー料理

鶏むね肉のグリル〜くるみナッツソースがけ〜アボガドと豆腐のサラダ/筋肉アップスープ

からだの中から健康に!そして筋力アップもできるメニューです。いつもの食事からすこし足し算、引き算して手軽に作れるお料理をマスターしましょう!!

日時 **6月22日(土)**
18:00~20:30

対象 大人 講師 木村 倫代

定員 8名 受講料 ¥1,500(税込)

申込期限 6月12日(水)

カルチャー



No. S0625

『HANA*クラフト時間』

ホワイトカラーアレンジメント
(プリザーブド&ドライ)

WOODベースにプリザーブド&ドライフラワーをアレンジします。お洒落なホワイトカラーでまとめます。

日時 **6月25日(火)**
11:00~13:00

対象 大人(女性) ※大東ガスをご利用のお客様に限りです。

定員 10名 講師 福田 知美

受講料 ¥3,500(税込)

申込期限 6月15日(土)

カルチャー



No. S0627a

リボンドール

リボンドール(紫陽花ドレス)

水色のドレスの上に、季節の花、紫陽花をちりばめ、さわやかなイメージのリボンドールを作ります。

日時 **6月27日(木)**
11:00~13:00

対象 大人 定員 8名

講師 倉又 百合子

受講料 ¥3,500(税込)

申込期限 6月17日(月)

スイーツ



No. S0628a

お菓子のサロン

抹茶のオペラとホワイトチョコの抹茶クッキー

抹茶好きの方におススメな、抹茶の効いた濃厚ケーキです。チョコレート生地と抹茶の相性のよいケーキになっています。15cm角1台お持ち帰り。

日時 **6月28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 6月18日(火)

料理



No. S0628b

花 de 翅

小豆糰子作り/
小豆糰子のスープ/小豆糰子と抹茶のスイーツ

小豆は体によい栄養がたっぷり詰まっています。料理とスイーツのレシピをご紹介します。小豆糰子も作ってお持ち帰りできます。

日時 **6月28日(金)**
18:30~20:30

対象 大人 講師 木村 倫代

定員 8名 受講料 ¥1,500(税込)

申込期限 6月18日(火)

パン



No. S0630

世界のパン~台湾~

胡椒餅/葱花餅

パイのような生地の中にぎっしりお肉が入った胡椒餅と薄いお好み焼きのような葱花餅。2つの台湾の屋台グルメをご紹介します。

日時 **6月30日(日)**
10:30~14:00

対象 大人 講師 岡本 潤子

定員 8名 受講料 ¥1,500(税込)

申込期限 6月20日(木)

DAI TO GAS 大東ガス プチプラム 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 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。



大東ガス プチプラム 志木

駅東口 志木 埼玉りそな銀行さん

ロータリー セブンイレブンさん

丸井さん スターバックスさん

川越 志木駅 東口 朝霞

東武東上線

6月 ※講座スケジュール No. 2019

日	月	火	水	木	金	土
						1 No.S0601
2 No.S0602	3 No.S0603	4	5 定休日	6	7	8
9	10 No.S0610	11 No.S0611a No.S0611b	12 定休日	13 No.S0613	14 No.S0614	15
16 No.S0616	17 No.S0617a No.S0617b	18 No.S0618a No.S0618b	19 定休日	20 No.S0620	21 No.S0621a No.S0621b	22 No.S0622a No.S0622b
23	24	25 No.S0625	26 定休日	27 No.S0627a No.S0627b	28 No.S0628a No.S0628b	29
30 No.S0630						

アレルギーがある場合は
申込時にお知らせください。

料理



No. A0607

お豆づくし

お豆のカレー/
レンズ豆のサラダ/
おからときな粉のスコーン

美容と健康に良いさまざまなお豆を全ての料理に使います。おもてなしにも使えます。お豆料理のレパートリーが広がりますよ。

日時 6月7日(金)
10:30~13:30

対象 大人 **定員** 6名

講師 叶野 英里

受講料 ¥1,500(税込)

申込期限 5月28日(火)

料理



No. A0609

グリルdeクッキング

インド風ココナッツのカレー/
グリルdeチャパティ/
インド風グリル野菜/
美味しいトマトのゼリー

グリル機能を使ってお手軽簡単に料理をしましょう。ココナッツとスパイスの効いたカレーとグリルで焼いたチャパティを添えて頂きます。

日時 6月9日(日)
10:30~13:30

対象 大人 **定員** 6名

講師 川口 淑恵

受講料 ¥1,500(税込)

申込期限 5月30日(木)

スイーツ



No. A0610

かわごえ直子の料理エトセトラ

Wなクリームチーズケーキ
~レモンソース/カリフォルニアロール/アイスティー

しっとりバナナ風味の濃厚チーズケーキと、ふんわりスフレチーズケーキがひとつのケーキに。ご試食とお持ち帰り。和風ロールサンドとワンプレートにしてアイスティーと楽しんでください。

日時 6月10日(月)
10:30~13:30

対象 大人 ※大東ガスをご利用のお客様にのみ

定員 6名

講師 かわごえ 直子

受講料 ¥1,500(税込)

申込期限 5月31日(金)

料理



No. A0611

ヘルシー美味しいベトナム料理

ベトナム風サンドイッチ/
三色ゼリーのチーズ/
ベトナムコーヒー

人気のベトナムサンドイッチ(パンミー)を手軽に作りましょう!!

日時 6月11日(火)
10:30~13:30

対象 大人

定員 6名

講師 トラン・ティ・ハー

受講料 ¥1,500(税込)

申込期限 6月1日(土)

料理



No. A0614

一人で作るじっくり講座お一人様定食

トマトとアボカドの炒め丼/
茹で鶏の生姜あんかけ/
きゅうりとツナの韓国風炒め/
スパイシーフルーツポンチ

一人分簡単に作れて、肉、野菜、魚のバランスも手抜き無しです!

日時 6月14日(金)
10:30~13:00

対象 大人 **定員** 6名

講師 橋本 ひとみ

受講料 ¥1,500(税込)

申込期限 6月4日(火)

料理



No. A0617

シェフのご褒美ランチ

北海道産うにのスパゲティニ
トマトとオクラのコンソメ
スープ/季節のフルーツパイ皮
のセカスタードソース

デモンstrーション中心の講座になります。産地から取り寄せた食材を、シェフが最高の状態で仕上げます!!デザートもあり。素敵なランチをお楽しみください。

日時 6月17日(月)
10:30~13:30

対象 大人 **定員** 8名

講師 斉藤 幸四郎

受講料 ¥2,000(税込)

申込期限 6月7日(金)

パン



No. A0618

ヘルシーパン工房

お好み焼きパン・
ハムロールパン(各3個)/
塩麹のスープ/お飲物つき

具たくさんのお惣菜パンは、ボリュームたっぷり♪

日時 6月18日(火)
10:30~14:00

対象 大人(女性)

定員 6名

講師 鳴嶋 廣美

受講料 ¥1,500(税込)

申込期限 6月8日(土)

料理



No. A0624a/A0624b

楽うま和食塾

手づくり水羊羹/
鯖缶カレー/夏野菜汁

人気の楽うま和食塾は手軽に作れて美味しい!!そんな声をいただきます。今回は和菓子を中心に講座をすませてまいります。水羊羹はお持ち帰りできます。

日時 6月24日(月)
a:10:30~12:30
b:14:00~16:00

対象 大人 **定員** 6名

講師 高井 英克

受講料 ¥2,000(税込)

申込期限 6月14日(金)

料理



No. A0625

ごはんの日

特A米のごはん/煮干のみそ汁/三五八の素作り/三五八の味噌ダレ/rostポーク/豆サラダ/漬け物

万能調味料として使える"三五八(塩と米で作る調味料)"を作っている料理にアレンジしましょう。ごはんの美味しい炊き方もマスターできるお米づくしの講座です。

日時 6月25日(火)
10:30~13:30

対象 大人 **定員** 6名

講師 木村 倫代

受講料 ¥1,000(税込)

申込期限 6月15日(土)

スイーツ



No. A0630a/A0630b

本格ベルギーワッフル

生地から手作り
ベルギーワッフル/
チョコ&フルーツソース

バターたっぷりのワッフル生地は外はカリッと中はふんわり!プレーン生地にチョコとフルーツソースを添えて、8枚作ってソースもお持ち帰りできます。

日時 6月30日(日)
a:10:30~12:30
b:14:00~15:30

対象 大人 **定員** 6名

講師 木村 倫代

受講料 ¥1,000(税込)

申込期限 6月20日(木)

Event 大人気! イベント情報

事前のお申し込み不要

ロールの日

GO GO マンゴーロール (18cm)

夏に向けてトロピカルなまきまきしましょう♪
※受付は通常のプチ・クッキングと同じです。

日時 6月6日(木)
10:10~16:10

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

父の日イベント

おつまみパンキッシュ (15cmx15cm, 1台)

お疲れ様のお父さんにおつまみをプレゼントしてはいかがでしょう?
10時から整理券を配布します。
※ご予約対象外です。

日時 6月16日(日)
10:10~16:10

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** 無料

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 営業時間 10時~18時
TEL 048-460-4550 P 無し 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

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

6月 ※講座スケジュール No. 2019

日	月	火	水	木	金	土
						1
2	3	4	5 定休日	6	7 No. A0607	8
9 No. A0609	10 No. A0610	11 No. A0611	12 定休日	13	14 No. A0614	15
16	17 No. A0617	18 No. A0618	19 定休日	20	21	22
23	24 No. A0624a No. A0624b	25 No. A0625	26 定休日	27	28	29
30 No. A0630a No. A0630b						

アレルギーがある場合は
申込時にお知らせください。

親子



No. K0602a/K0602b

親子カルチャー

フラワーゼリーソープ

ぶるぶるフラワー石鹸を作るの! 大小1つずつ好きな色のお花で作ります! 香りはストロベリーとローズ(練習用カップ1つ付きます)。親子で楽しい時間を過ごしましょう!

日時 6月2日(日)
a:10:30~12:30
b:14:00~16:00

対象 大人1名と小学生1名の2人1組

定員 6組 **講師** 小林 麻美

受講料 ¥2,000(税込)

申込期限 5月23日(木)

パン



No. K0607

パン

ブル/チーズフォンデュ/ミネストローネ

丸い形をしたハード系のパンのブル。中をくり抜いてチーズフォンデュにして試食します。デモのみになりますが、ミネストローネつきです。

日時 6月7日(金)
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 5月28日(火)

キッズ



No. K0609

キッズ料理

手打ち麺のジャージャー麺/棒棒鶏サラダ/マンゴープリン

※手打ち麺のお土産付き

小学生だけの料理教室です。麺から手作りするジャージャー麺など中華ランチを作ります。※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 6月9日(日)
10:30~13:30

対象 小学生

定員 6名 **講師** 木村 倫代

受講料 ¥1,000(税込)

申込期限 5月30日(木)

Event 大人気! イベント情報♪

事前のお申し込み不要

雨の日ポイント

雨の中、プチプラム川口・鳩ヶ谷へお越しいただいたお客様へ、ご来場スタンププレゼント! ※1日1回

期限 6/1(土)~

関東地方の梅雨明け宣言まで

ご紹介 キャンペーン

ご紹介いただくと...

プチ・クッキングカードに**2ポイント**プレゼント

まだプチプラム川口・鳩ヶ谷のプチ・クッキングに参加されていない方をご紹介いただきますと、**プチ・クッキングカードに2ポイントプレゼント!**

期限 6/1(土)~30日(日)まで

3周年感謝 ガチャガチャ

おかげさまで3周年! いつもありがとうございます♪どなたでも1日1回ガチャガチャを回して、プレゼントをGETしてね!

期限 6/1(土)~30日(日)まで

アンコールプチ・クッキング

エッグタルト(6コ)

3周年特別価格! どなたでも350円で受講できます。優しい甘さの濃厚カスタードが美味しいエッグタルトのアンコール。受付は通常プチ・クッキングと同様です。※お茶のサービス、ポイントは付きません。6/16はでんきご予約対象外。

日時 6月15日(土)・16日(日)
10:00~16:00

対象 中学生以上、お1人様1セット。

定員 MAX20組

受講料 ¥350(税込)

講師 プチプラムスタッフ

料理



No. K0610

料理

ヨーグルトdeカルボナーラ/切り干し大根のサラダ/レモンケーキ

<ヨーグルトづくし>美容と健康に良いヨーグルトを全てのメニューに使います。そのまま食べるだけでなく、料理やお菓子にも使えますのでレパートリーが広がります。

日時 6月10日(月)
10:30~13:00

対象 大人 **定員** 6名

講師 叶野 英里

受講料 ¥1,500(税込)

申込期限 5月31日(金)

パン



No. K0611

パン

パンオベリー(手仕込み5個)/全粒粉のピタパン(機械仕込み4個)/明太子のクリームスープ(デモンストレーション)

数種のペリーをたっぷり乗せて焼きこんだパンオベリーと、全粒粉のモチモチピタパン、明太子を使ったクリームスープを作ります。

日時 6月11日(火)
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 6月1日(土)

スイーツ



No. K0618

スイーツ

爽やかレモンのケーキ(15cm)

甘酸っぱく濃厚なクリーム、レモンカードを生地にサンドして、見た目にも爽やかなレモンのケーキを作ります。

日時 6月18日(火)
10:30~14:00

対象 大人 ※お子様連れはご遠慮ください。

定員 6名

講師 川口 淑恵

受講料 ¥1,500(税込)

申込期限 6月8日(土)

ためしてガスコンロ



ガスコンロの使い方説明会です。安全機能や便利機能、お手入れのやり方を知ってみませんか? ※調理実習はございません。ご試食有り。

日時 6月8日(土)
①10:30~12:00
②14:00~15:30

定員 先着6名

受講料 無料

お申込み方法

5月11(土)~6月4日(火)までの営業時間内にお電話にて受付いたします。

チャレジクッキング



ココナツチョコレート風&ドーナツポップ(各2個)

あの有名なドーナツ屋さんでおなじみのドーナツ!!最新のガスコンロの温度調節機能とタイマー機能を使って簡単に再現しちゃいます♪

日時 6月29日(土)
10:00~15:00

対象 大人。お子様の同伴可能です。1組1セット。※9:45より整理券を配布します。

定員 30組 **受講料** 無料

講師 プチプラムスタッフ

チョコファッション風&ドーナツポップ(各2個)

あの有名なドーナツ屋さんでおなじみのドーナツ!!最新のガスコンロの温度調節機能とタイマー機能を使って簡単に再現しちゃいます♪

日時 6月30日(日)
10:00~15:00

対象 大人。お子様の同伴可能です。1組1セット。※9:45より整理券を配布します。

定員 30組 **受講料** 無料

講師 プチプラムスタッフ

料理



No. K0620

3周年イベント

やきとりロールサンド~青じそ仕立て~とろろ大根のとろろ煮~からあげ南蛮小豆~ソフトマヨネーズナタデココのコンポート

日頃の感謝を込めて、企業協賛イベントの**トーク&デモンストレーション**を開催します。ホテイアズ様の出語を工夫したワンランク上のおもてなし料理、普段のおかず、お弁当の提案、デザートと幅広くご紹介。※試食有り。お土産付き!

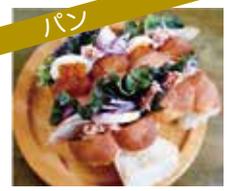
日時 6月20日(木)
11:00~13:00

対象 大人 **定員** 20名

講師 かわこえ 直子 **受講料** 無料

申込期限 6月10日(月)

パン



No. K0622

パン

全粒粉入りちぎりパン(18cm四方1個お持ち帰り)/お飲み物

全粒粉入りで風味良く仕上げます。パン初心者でもご安心ください。手作りパンの美味しさを味わいましょう!

日時 6月22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** 鳴嶋 廣美

受講料 ¥1,500(税込)

申込期限 6月12日(水)

パン



No. K0624

パン

くるみパン/にんじんパン/丸ごと玉ねぎスープ

白神こだま酵母を使って美味しいパンを焼きましょう!クルミパンはローストをしたクルミを2回に分けて加えます。香りもよくクルミの食感も楽しめるパンと人参を生地に練りこんだパンを作ります。玉ねぎの甘みが美味しいスープをデモンストレーションします。

日時 6月24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** 川口 淑恵

受講料 ¥1,500(税込)

申込期限 6月14日(金)

プチプラム 大東ガス 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 **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)



大東ガス プチプラム 川口・鳩ヶ谷

6月 ※講座スケジュール No. 2019

日	月	火	水	木	金	土
						1
2				5	6	7
	3	4				8
				12	13	14
9	10	11				15
				18	19	20
16	17	18				21
				24	25	26
23	24	25				27
				30		28
						29

講座のお申し込み方法

- 1 WEBサイト 2 ハガキ 3 FAX 4 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「daitogas.co.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 ハガキ 3 FAXで… ①教室名 ②開催日 ③講座NO ④お名前(フリガナ) ⑤年齢 ⑥郵便番号 ⑦ご住所 ⑧お電話番号 ⑨メールアドレス をご記入ください。

4 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

宛先▶ 〒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
FAX 049-254-1001 定休日 水曜日(祝日の場合は翌平日)

○ プチフラム朝霞

宛先▶ 〒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「朝霞台駅」南口徒歩7分

TEL 048-460-4550 営業時間 10時～18時
FAX 048-460-4551 定休日 水曜日(祝日の場合は翌平日)

○ プチフラム志木

宛先▶ 〒352-0001 埼玉県新座市東北2-39-10 ドゥーセット式番館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分

TEL 048-470-1925 営業時間 10時～21時
FAX 048-470-1928 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

宛先▶ 〒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
FAX 048-285-8370 定休日 水曜日(祝日の場合は翌平日)

♥応募者が多数の場合は抽選とさせていただきます。なお、抽選結果は、お申込み締切り後に、**当選者のみメールまたはハガキ、お電話にてご連絡致します。講座の繰上げ当選は落選された方の中から順不同でお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、お早めに連絡をお願いします。
開催日の3日前(開催日を含みません)まで…無料
開催日の2日前(開催日を含みません)から当日…受講料全額

♥講座開始時間を10分以上遅刻されると、受講をお断りさせて頂く場合がございます。その際、キャンセル料が全額発生いたしますのでご了承ください。

♥グループでのお申込みも可能です。その場合、グループ全員のお名前をお書き下さい。なお当選のご連絡は代表の方のみとさせていただきます。

♥受講料は当日ご持参をお願いします。

♥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頂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、アクセサリーは外していただきます。

♥キッズスペースは託児施設とは異なります。
♥お申込時に頂いた個人情報は、教室以外の目的には一切使用致しません。

♥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…末富 啓道
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をご承願します。
※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

ものをご遠慮願います。
※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。

2019年6月1日ポイントカードが変わります

有効期限を新たに設定いたしました!

新ポイントカードについて

・プチ・クッキングカード…カードの発行日から2年です。
・メンバーズカード………カードの発行日から3年です。
※ポイントの貯まったメンバーズカードと炊飯鍋等の交換は2021年5月末までとなります。

今まで貯めた(20Pいっぱいだった)プチ・クッキングカードはどうなるの?



6月1日以降に引換えする場合は、金額にかかわらず『**プチ・クッキング350円引**』としてご利用いただけます。(1回1枚)

この途中までポイントが押してあるプチ・クッキングカードはどうなるの?



6月1日より新ポイントカードに移行いたします。新ポイントカードの移行がお済みで20Pたまったカードは、金額にかかわらず『**プチ・クッキング無料券(有効期限有り)**』と引換えいたします。(1回1枚)

メンバーズカード(講座用)に12P貯せたのはどうなるの?



6月1日よりプチ・クッキング受講料改定に伴い、メンバーズカード(講座用)へのポイント移行は廃止とさせていただきます。
6月1日以降はメンバーズカードへのポイント移行はできませんのでご注意ください。

詳しくは各店舗スタッフまでお問い合わせください

