DAITO GAS Petite Flamme

# SCHOC GUIDE

# **PA/TO** 大東ガス プチフラム





川口・鳩ヶ谷 朝霞

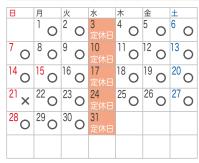
お持ち帰り できます!

大東ガスのガスをご利用のお客さま…¥**400**(機込)

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

-ルグレイとクリームチーズのパウンド(17.5×8cm)





## プチフラム志木

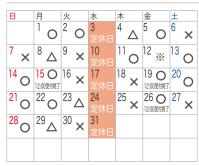
白桃のロールケーキ(18cm)

B	月	火	水	木	金	±
	10	2 **	3 定休日	<sup>4</sup> ×	<sup>5</sup> O	6 *
7 *	<sup>8</sup> O	9 **	10 定休日	11 *	12 *	13 **
		16 **	17 定休日	<sup>18</sup> ×	19 **	20 **
	22 **	23 **	24 定休日	<sup>25</sup> ×	26 〇 16:00受付終了	<sup>27</sup> ×
28 **	<sup>29</sup> **	30 **	31 定休日			



## ○プチフラム朝霞

グレープフルーツのタルト(25cm×10cmタルト台1台)





## ○プチフラム川□・鳩ヶ谷

ウィークエンド・シトロン(18×4cm・2□)





○…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。

プレルギー表示は各店舗にご確認ください。 ♡受講料は開f ②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 ♡受講料は開催月・期間などで変動いたします。 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。

- 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。
- 受付開始時間は各店舗、日程等により異なります。
- 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・鳩ケ谷】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。)
- 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。

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!

.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。



<sup>'</sup>月**4**日(木)~<mark>7</mark>月<mark>30</mark>日(火)まで

#### 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。

・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 確認をさせて頂きます。

# ○ プチフラム富士見



#### No.F0704

#### リストランテ幸

カレー風味の鯵エスカベッシュ/ 海の幸にんにくと赤唐辛子のリングイーネ/ カラフル野菜のスタフドエッグ

カリッと仕上げた魚を酢漬けにする"フレンチ流南蛮漬け"を食欲のわくカレー風味にしたエスカベッシュ。ピリ辛のパスタと彩り華やかな野菜たちの地中海料理ランチです。

日時 7月4日(木) 10:30~13:30

対象 大人

定員 20名

講師 斉藤 幸四郎

申込期限 6月24日(月)

受講料 ¥1.500(税込)



#### No.F0705

#### オモニの食卓

簡単サムゲタン/とうもろこしのチヂミ/ 野菜のグリルヤンニョムがけ/ 韓国風豆腐の煮つけ/アイスなつめ茶

ボリューム満点夏の韓国料理。夏のスタミナ料理サムゲタンを 家庭用にアレンジ。鶏肉、もち米、にんにくやナツメを煮込みます。

日時 7月5日(金) 10:30~13:30

対象 大人

定員 20名

講師 橋本 ひとみ

受講料 ¥1.500(稅込)

申込期限 6月25日(火)



#### No.F0706

#### ワタシの厨房

## ポークチャップ/和風マカロニサラダ

【オレの厨房】を女性にも!のリクエストにお応えした2回目です。ゆっくりじっくりな進め方なので、料理初心者の方も安心して参加いただける講座です。

日時 7月6日(±) 10:30~13:00

対象 大人(女性)

定員 20名

講師 川口 淑恵

受講料 ¥1.000(税込)

申込期限 6月26日(水)



#### No.F0708

#### 中華の極み

茄子とトマトの芝麻醤サラダ/ 土豆絲(トゥードゥシー)/蟹入り卵炒飯

グッと本格的な中華料理になる中華ごまだれを伝授。そのままでも。 ビリ辛にしても。 美味しい夏向けのお料理にぴったりですよ。 作ったたれのお持ち帰り有り。

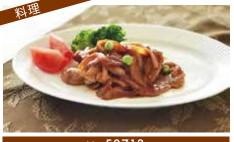
日時 7月8日(月) 10:30~13:30

対象 大人

定員 20名

講師 川村 進

申込期限 6月28日(金)



#### No.F0713

#### オレの厨房

ポークチャップ/和風マカロニサラダ

男性だけの料理です。豚肉をケチャップとウスターソースで煮絡めた洋食屋さんの味ポークチャップと、もう一品は定番のマカロニサラダを和風味で作ります。

日時 7月13日(±) 10:30~13:00

対象 大人(男性)

定員 20名

講師 川口 淑恵 申込期限 7月3日(水) 受講料 ¥1,000(稅込)



#### No.F0716

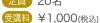
#### パン+One

#### 米粉ちくわパン/夏野菜のティアン

米粉を使ったパン生地とちくわの組み合わせのパンです。ちくわ の中身はチーズとツナ(各2個ずつ)。むぎゅっとした食感を楽しめます。野菜を薄切りして重ねて焼くティアンはおもてなしにも

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 申込期限 7月6日(土)



## **Event**

受講料 ¥1,500(稅込)

## 大人気!イベント情報♪



#### たなばた

ジュレつゆキラキラそうめんを食べて 笹の葉に願いごとを書いちゃうぞ!

七夕の日にそうめんを天の川にみたてて食べる風習があったことから、7/7はそうめんの日と呼ばれています。かわいいカップそうめんを食べに来てね ★(調理実習ではございません)

7月7日(日) 10:30~13:00 受謝 無料



お一人様からどうぞ。ただし小学生 以下は保護者同伴※無くなり次第終了

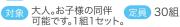


夏のおやつ

#### レモンとホワイトチョコのスコーン(6コ)

爽やかな香りと甘さのスコーンは、これからの季節 にも作りやすく食べやすいお菓子です。お子様とも 簡単に作れますよ♪

7月14日(日)10:30~15:00









POLAさんの無料 ハンドマッサージ開催

7月11日(木)·18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



# 事前のお申し込み不要



キッチンコンサート

#### サックス&ギター/正林一平・鈴木洋・

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 7月21**日(日) 11:00~12:00 ※開演10分前には、お集まり下さい。





# プチフラム富士見



#### No.F0721

#### なりきりコックさん

夏野菜のタコライスランチプレート ニミニコロッケ・にんじんのシリシリサラダ)/ メロンバスケットのトロピカルフルーツ

夏のランチをお子様がかわいいコック服を着て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。

7月21日(日) 10:30~14:00

小学生 \*\*大東ガスのガスをご利用のお客様に限ります。 ただし定員に満たない場合は、対象外の方も 抽選のうえご参加いただけます。

定員 12名

受講料 ¥1,500(税込)

講師 木村 倫代

申込期限 7月11日(木)



#### No.F0722

#### 荻パン工房

抹茶のメロンパン(手仕込み6個)/ セモリナブレッド(機械仕込み3個)

抹茶をたっぷり使ったメロンパンと、セモリナ粉を配合したもっ

10:30~14:00

対象 大人 ※お子様連れは 定員 20名

講師 荻山 和也

申込期限 7月12日(金)



#### No.F0723

#### 献立レッスン

鮭の南蛮漬け/大豆のトマト煮/ かぼちゃのデリサラダ/ ツナと野菜のさっぱりスープ/青菜の磯和え

管理栄養士が考えた栄養バランスがよく簡単にできる献立 です。夏にぴったりなさっぱりメニューや夏野菜のレシピをお 伝えします。

**13:30 → 13:30 15:30 15:30** 

対象 大人

定員 16名

講師 永吉 峰子

受講料 ¥1.200(稅込)

申込期限 7月13日(土)



#### No.F0725

## 万能調味料アイディア

<塩麹づくり>鶏ハムサンド/ たまねぎのポタージュ/ オレンジのシチリア風サラダ

塩麹を仕込んでお持ち帰り頂きます。塩麹& 低温調理でしっとりと仕上げた鶏ハムは絶品! 塩麹料理のレパートリーが広がりますよ。

**11 7**月**25**日(未)10:30~13:00

対象 大人

講師 吽野 英里

定員 20名

受講料 ¥1,500(税込) 申込期限 7月15日(月)



#### No. F0727a/F0727b

親子スイーツ

マンゴーピーチのレアチーズケーキ (16×8cm)

ひんやりスイーツを親子で楽しく作りましょう♪ フルーツとチーズのパランスが良い、ちょっとリッ チなチーズケーキです。

日時 7月27日(±) a:10:30~12:30 b:14:00~16:00

保護者1名とお子様3名まで ※3歳以上小学生以下

定員 12組

受講料 ¥700(税込)

キッズスペースご利用

與 7月17日(水)



受講料 ¥1.000(税込)

#### No.F0728

#### 実験くん

<自由研究プロジェクト>実験!!色の マジシャン・耳つぼで頭が良くなろう

夏休みの宿題に最適。あら不思議!マジシャンの 复体のの信題に取過。のられ心識! マングマンの ように液の色が変わる!?耳つぼマッサージで頭 スッキリして、実験結果のレポートも書きますよ。

7月28日(日)10:30~12:30

保護者1名と小学生1名の親子 ※下のお子様1名まで同伴可能

定員 12組

受講料 ¥500(税込)

講師 岸本 純子

内山 奈津子 戦職 7月18日(木)



#### No.F0729

## ラク楽発酵ライフ

#### 熟成甘麹

(プレーン・さつまいも味・かぼちゃ味)を使った 発酵スイーツの盛り合わせ〈スムージー・ アイスクリーム・ケーキ・生チョコ風など〉

麹と野菜を使った甘酒の作り方をご紹介。腸内 環境を改善し、夏バテを防止するおやつを作ります。※ケーキのお持ち帰り有り。

**15:00 7月29日**(月)12:30~15:00

対象 大人

定員 20名

受講料 ¥2,000(税込)

講師 鳴嶋 廣美 申込期限 7月19日(金)

# DA 大東ガス プチフラム

#### 〒354-0018 埼玉県富士見市西みずほ台1-2-7

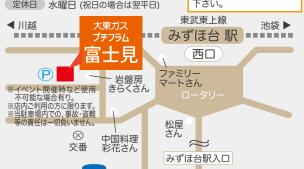
★東武東上線「みずほ台駅」西口徒歩2分

TEL 049-268-5525 P 有り

営業時間 10時~18時

お申込み時にお子様の年

齢・性別・人数をお知らせ 定休日 水曜日 (祝日の場合は翌平日) 下さい。 東武東上線



#### 7 月 ※講座スケジュール No. 2019 金 No.F0706 No.F0704 No.F0705 10 11 12 13 No.F0708 No.F0713 14 17 18 19 20 15 16 No.F0716 21 22 23 27 25 26 No.F0721 No.F0722 No.F0723 No.F0725 No.F0727a No.F0727b 29 30 No.F0729

# ○プチフラム志木



#### No.S0702

#### パプリカづくし

パプリカとひき肉のカレー/ パプリカのポタージュ/ 白身魚とパプリカのカルパッチョ

宮城県産のスワンドリームのパプリカを全ての メニューに使います。美容と健康によく、見た 目も鮮やかなパプリカ料理。 おもてなしにも使

**15:30~13:30 7月2日**(火)10:30~13:30

対象 大人

講師 吽野 英里

定員 8名

受講料 ¥1,500(税込)

申込期限 6月22日(土)



#### No.S0706/S0719b

さっぱりピリ辛夏の中華 夏野菜の甘酢漬け/宮保鶏丁(鶏の 甘酢炒め)/トマトの中華スープ

暑い夏を乗り切るにはやっぱりスタミナ中華 料理!!酢を使ってさっぱりと本格中華をマス

日時 S0706: 7月 6日(±)10:30~13:30 S0719b: 7月19日(金)18:30~20:30

対象 大人

定員 8名

講師 川村 進

受講料 ¥1,500(税込)

(中込期限 S0706:6月26日(水)/S0719b:7月9日(火)



### 『HANA\*遊びS』 ハワイアンアレンジメント

夏の暑さにも負けない南国のお花とグリーンを使ってカラフルな夏のアレンジメントを作ります。

130 □ 11:00 ~ 12:30

対象 大人(女性) 講師 福田 知美

受講料 ¥2,500(税込)

定員 10名 **製工 6月27日(木)** 



No. \$0709

手打ちde中華麺

冷やし中華麺/なすのたたき風/

タピオカマンゴーティー

夏にぴったりの冷やし中華。麺は手打ちで作り

ましょう!今流行りのモチモチタピオカドリンク をマンゴー味でトロピカルにいただきます!

対象 大人 定員 8名

講師 川口 淑恵 受講料 ¥1,500(税込)

與 6月29日(土)



#### No.**\$0711a**

## 醤油麹づくし

鶏むね肉のから揚げ/ スティック野菜〜醤油麹ソース〜/ ミニネギトロ丼

万能調味料・醤油麹を仕込んでお持ち帰り頂きます。和洋中様々な料理に使えるのでとっても便 利。料理のレパートリーが拡がりますよ。

□時 7月11日(木)10:30~13:30

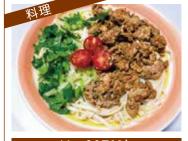
対象 大人

講師 吽野 英里

定員 8名

受講料 ¥1,500(税込)

申込期限 7月1日(月)



#### No.S0711b

#### お助けの一品

豚肉とセロリのじゃじゃ麺/ 大豆入りミネストローネ/ たたききゅうりのわさび和え

夏休みのお昼ご飯にもビールにも合うお料理

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** 7月1日(月)



#### No. S0712

### お菓子のサロン

ガトー・マジック・オランジュショコラ/ カラメリゼプリン

あら不思議!生地が3層に焼き上がります。同じ 材料でプリンをグリルで簡単に作ってお持ち帰りいただきます。

**7月12日**(金)10:30~13:30

対象 大人

講師 木村 倫代

定員 8名

受講料 ¥1,500(税込)

製票 7月2日(火)



#### No.\$0713a

### 夏を感じるフォトフレーム

プルメリアをあしらったフォトフレーム

プルメリア(2~3個)と貝殻などクレイで製作し ていただき、アーティフィシャルフラワーも組み 合わせてお部屋に夏を感じさせるフォトフレー ムを作っていただきます。

**13**日(±)10:30~12:30

対象 大人

講師 福留 ひとみ

定員 10名

受講料 ¥1,000(税込)

事前のお申し込み不要

與 7月3日(水)



#### No.S0713b/S0720

夏の京都おばんざい"豆腐料理" 白和え/料理長の夏の素麺

目で見ても楽しめる料理長の和食。今回は豆腐 料理で夏の京都を感じましょうへ 日時 S0713b:7月13日(±)18:00~20:30

S0720:7月20日(±)10:30 $\sim$ 13:30 対象 大人

講師 石井 雅比呂

定員 8名

受講料 ¥1,500(稅込)

申込期限 S0713b:7月3日(水)/S0720:7月10日(水)



#### No.S0714

#### スィーツ専科

フロマージュ・アプリコ(15cm1台)

クリームチーズのムースにアプリコットジュレを アクセントに、シンプルながら味わいのある夏の

対象 大人

講師 山下 直美 受講料 ¥3,000(税込)

定員 8名 **製票** 7月4日(木)



## **Event** 大人気!イベント情報♪

シフォンの日

#### とうもろこし de バター醤油風味の シフォン(15cm1台)

夏はとうもろこしが美味しい季節ですね。今回はお手軽なコーン缶を使用。パターとお醤油風味が美味しさを引き立てます!

※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。 

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 プチフラムスタッフ

### 夏まつり



かき氷/ がらホノ ヨーヨーつり/ ポップコーン ∃-



プチフラム志木の夏祭り!今年の夏も「カキ 氷」でひんやりしましょ♪人気のポップコーン 作りやヨーヨー釣りなどお楽しみください!!

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。

定員 200名 受講料 無料

講師 プチフラムスタッフ

# ◯ プチフラム志木



#### No.S0715

### 天然酵母パン

マルチシリアルブレッド& 鶏肉とピーマンの蒸し煮

雑穀がたくさん入った長めのパンと、 パンに合う鶏肉料理をご一緒に!!

7月15日(月) 10:30~14:00

対象 大人 講師 石野 衣絵子

定員 8名 受講料 ¥1,800(稅込)

**製** 7月5日(金)



#### No.S0716a

#### ヘルシー美味しい ベトナム料理

トマトしゅうまいのバインミー/ 2色寒天菓子/ベトナムコーヒー

暑い日にピッタリの手軽に作れる味

定員 8名

**7月16日(火)** 10:30~13:30

対象 大人

講師トラン・ティ・ハー

受講料 ¥1,500(税込)

製職 7月6日(土)



#### No.S0716b

500kcalのヘルシー腸活 ランチ~塩レモン作り~

塩レモン作り/ クの塩レモンマリネソテ ビタミンスープ/サラダ

暑い夏を乗り切るのに最適調味料! "塩レモン"を作ってみましょう。ビタミン Bも摂れて疲労回復、夏の腸活メ ニューをご紹介します。

**110日(火) 11日日(火)** 18:30~20:30 対象 大人 講師 木村 倫代

定員 8名 受講科 ¥1,500(税込)

與關 7月6日(土)



#### No. \$0719a

### ヘルシーパン工房

パイン&ココナッツブレッド(1個)/ ココナッツプリンブレッド(6個)/ サラダ/夏のハ*ー*ブティー

トロピカルなフルーツたっぷりのさわやかな菓子パンです。強い日差しのこの時期におすすめのハーブティもご紹介します。

7月19日(金) 10:30~14:00

対象 大人(女性)※大東ガスをご利用のお客様に限ります。

定員 8名 講師 鳴嶋 廣美

受講料 ¥1,500(税込)

製鵬 7月9日(火)



#### No.S0722a/S0722b

### 夏のイタリアン

ジェノベーゼ風ペーストの オレッキエッテパスタ/ オレンジのシチリア風サラダ/ フロマージュムースのフルーツ ソースかけ ジェノベーゼソースを作ってお持ち帰り。

**7月22日(月)** a:10:30~13:30 b:18:30~20:30

対象 大人 講師 斉藤 幸四郎

定員 8名 受講料 ¥1,800(稅込)

**製** 7月12日(金)



### No.S0723a/S0723b

楽うまごはん

学べます。手軽に作れておいしいと人気 の講座です。

**7月23日(火)** a:10:30~13:30 b:18:30~20:30

対象 大人 講師 高井 英克

定員 8名 受講料 ¥2,000(稅込)

**製** 7月13日(土)



#### No.S0725

さっぱりしているのに栄養 たっぷり!フレイルを防ぐ料理

ライスサラダ/砂糖を使わない 切り干し大根の煮物(サンドイッチ にしてご試食)/にんじんのボター ジュスープ/混ぜるだけブリン

食欲の落ちやすい暑い夏でも美味しく食べられる料理のアイディアをご紹介します。 熱中症予防ドリンクも作ります。

**1時** 7月25日(木) 10:30~13:30

対象 65歳以上の方 講師 鳴嶋 廣美

定員 8名 受講料 ¥1,200(税込)

**製駅 7月15日(月)** 



#### No.S0728

世界のパン ~ベトナム~

緑豆パン/ココナッツパン

パンが美味しいベトナム。アジアなら ではの食材を使った2つの菓子パンを ご紹介します。各4個ずつお持ち帰り。

**11 7月28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(稅込) **製** 7月18日(木)

#### No.S0729

かわごえ直子の 料理エトセトラ

海南チキンライスなちまき/ アジアン揚げ出し豆腐 / ナタデココとバジルトマトの コンポート

目先のかわったアジアンテイストのオリ

**1時** 7月29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)



#### No.S0730

### 『HANA\*クラフト時間』

ナベルトピアリーアレンジメ ント\*夏(プリザーブドフラワー)

プリザーブドフラワーのアナベルを 使ってトピアリーアレンジメントを作 ります。色合いは夏らしくブルー&ホ ワイトでまとめます。

**1月30日(火)** 

11:00~12:30

対象 大人(女性) 定員 10名 講師 福田 知美

受講料 ¥3,000(税込) 

ひまだ 大東ガス プチフラム 志木

〒352-0001埼玉県新座市東北2-39-10 ドゥーセット弐番館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

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





# ◯ プチフラム朝霞



#### No.A0704

プロが教えるアイシ ングクッキーの魅力

アイシングクッキー

可愛くて素敵なデザインのアイシン グクッキーの作り方を女性パティシ エが本格レクチャー

1 7月4日(木) 11:00~14:00

対象 大人 定員 6名

講師 365ANNIVERSARY

受講料 ¥3,000(税込)



#### No.A0706a/A0706b

かわごえ直子の 料理エトセトラ

ジューシー粗びき焼き肉まん

濃厚な鶏出汁を混ぜ込んだ肉餡を、手作りの 皮で包み香ばしく焼き上げます。(1組肉まん8 個と生姜タレを作ってお持ち帰り、ご試食有)

日時 7月6日(±) a: 10:30~12:30 b: 13:30~15:30

対象 男女、親子、どなたでも

定員 8組 講師 かわごえ 直子

受講料 ¥1,000(税込)

戦職 6月26日(水)



#### No.A0707a/A0707b

七夕バレンタインスィーツ

フルーツロワイヤル

七タは一年に一度 ひこ星様とおり姫様が会える日。それにちなんでサマーバレンタインとも云われています。「パ(ロアムースの上に夜空をイメージしたゼリーをのせ、満天のブルーツでデコレーションしたケーキを作りましょう。

**11時 7月7日(日)** a:10:30~12:30 b:14:00~16:00

対象 男女、親子、どなたでも

定員 6組 講師 木村 倫代

受講料 ¥1,200(税込) **製駅** 6月27日(木)

#### No.A0708 夏のスパイシー料理

-風味のビシソワーズ/ パセリ風味のタンドリーチキン/ ビーンズと豆腐のライスサラダ/ ごまもやし/黄桃ラッシー

前回好評だったデモ講座です。作り 方を見て、ご試食していただきます。

日時 7月8日(月) 11:00~13:00

対象 大人 講師 橋本 ひとみ

定員 6名 受講料 ¥1,500(稅込)

戦職 6月28日(金)



夏のフルーツサンド &紅茶

トロピカルフルーツサンド/ ケニア紅茶

ほんのり甘いクリームで夏のフルー ツをはさんだ、シンプルで美味しいサ ンドウィッチを作ります。冷やしたフ ルーツサンドと紅茶で爽やかな夏の ティータイムをどうぞ。

7月12日(金) 10:30~13:30

対象 大人 講師 大嶋 雅子

定員 6名 受講科 ¥1,000(稅込)

取期 7月2日(火)



#### No.A0718

スイーツ

チェリーパイ

サクサクのブリゼ生地に甘 酸っぱいダークチェリーの フィリングを入れて焼きます。

7月18日(木) 10:30~14:00

対象 大人

定員 6名

講師 川口 淑恵

受講科 ¥1,800(税込)

製職 7月8日(月)



#### No.A0723

ヘルシー美味しい ベトナム料理

鶏肉レモングラス炒め/ 青いパパイヤサラダ/ 魚と野菜の酸味スープ

爽やかなレモングラスの香り を楽しむ料理です。

日時 7月23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)

**製** 7月13日(土)



#### No.A0725

ごはんの日

特A米のごはん/ 煮干のみそ汁/ 黒酢はちみつ生姜焼き/ 生姜の佃煮

和食の基本とごはんの炊き 市をマスターしましょう。五つ 星お米マイスター推薦の特A 米お持ち帰り。夏をのり切る 生姜パワー!!佃煮にしてお 持ち帰り。

日時 7月25日(木) 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)

**製** 7月15日(月)

#### No.A0729

天然酵母パン

カンパーニュ&巻かない ロールキャベツのミート ソース

ライ麦の入ったカンパーニュ と、中身はどうしたの?巻かな い簡単ロールキャベツです。

**7月29日**(月) 10:30~14:00

対象 大人 ※大東ガスをご利用の

お客様に限ります。

定員 5名

講師 石野 衣絵子

受講料 ¥1,800(税込)

製職 7月19日(金)

## Event 大人気!イベント情報♪

事前のお由



#### ロールの日

ウインナープチロール (6個)

みんなが大好きなウインナ -ル!一本づつまきまきして 6個作ります。

- ...., / Co / 。 ※受付は通常のプチ・クッキン グと同じです。

**10:10~16:10** 10:10~16:10

対象小学生以下は保護者同伴

定員 24組 受講 ¥400(税込)

講師 プチフラムスタッフ



### 夏休み! 親子クッキング

すいかパン(3個)

あれ?スイカなのにパン?パン なのにスイカ?夏休み、親子で 楽しんでください♪ ※ご予約対象外です。

10:10~16:10

対象 小学生以下は保護者同伴

定員 20組

受講 無料 講師 プチフラムスタッフ

## ₽ぬ 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 P無し

営業時間 10時~18時 定休日 水曜日



#### / 月 ※講座スケジュール No. 2019 日 水 金 木 土 5 No.A0704 No.A0706a No.A0706b 10 11 12 13 No.A0712 No.A0707a No.A0708 No.A0707b 14 15 17 18 19 20 16 No.A0718 21 22 23 27 24 25 26 No.A0723 No.A0725 28 30 No.A0729

# ◯ プチフラム川口・鳩ヶ谷



ペペロンチーノベーグル/ エスプレッソベーグル/ アフォガード

短時間で作れるベーグル。フレーバーもたくさん楽しめます。今回はお食事系ベーグルとおやつ系ベーグルです。お家で簡単につくれるアフォガードをデザートに。

日時 7月5日(金) 定員 4名 10:30~14:00

対象 大人 受講料 ¥1,500(税込)

※お子様連れは 講師 岡本 潤子

製職 6月25日(火)



### No.K0709

オニオンチーズベーグル(手仕込 み4個)/ゴマのピタパン(機械仕 込み4枚)/カリフラワーのポ タージュ(デモンストレーション)

全粒粉とオニオンを配合した生地 エーズを巻き込んだベーグルと、 香ばしいゴマのピタパン、カリフラ ワーのスープを作ります。

日時 **7月9日(火)** 定員 4名 10:30~14:00

対象 大人 受講科 ¥1,500(税込)

※お子様連れは ご遠慮ください。 講師 荻山 和也

(土)



キッズ料理

うき輪まん&ぎょうざドッグ/トマトと卵の中華スープ/エッ グタルト(4個作ってお持ち帰り)

イニーズレストランの様なメ -をお子様だけで一生懸命作っ て食べます♪ ※受付と開催前説明は必ず保護者

同伴でお願いします。

7月**14**日(日) 10:30~13:30

対象 小学生 講師 木村 倫代

定員 6名 受講料 ¥1,000(税込)

**製** 7月4日(木)



#### No.K0718

料理

ツナとキムチのクリーム スパゲティ/コールスロー*/* 野菜のポタージュ

美容と健康によい発酵食品のヨーグルト・キムチ・塩麹をメニューに使います。簡単に出来て見た目もキレイ。 おもてなし料理にもなりますよ。

**18日(木)** 

10:30~13:00 対象 大人 講師 吽野 英里

定員 6名 受講料 ¥1,500(税込)

申込期限 7月8日(月)



#### No.K0721/K0727

親子エコ・クッキング

石焼風ビビンバ/ わかめスープ/きゅうりのナムル/ 黒ゴマあんスティック

夏休みから始めよう! 宿題にもぴったりな講義&調理実習です。お子様 と環境について学ぶのも楽しいです。

目時 K0721:7月21日(日)10:30~13:30 K0727:7月27日(±)10:30~13:30

対象 小学生1名と保護者1名の 2人1組

定員 6組

講師 プチフラム スタッフ

受講料 ¥500(税込) 申込期限 7月11日(木)





#### No.K0722

料理

アボカドペペロンチーノ/ とうもろこしのケークサレ/ 夏野菜のピクルス

夏の食材をお洒落にアレン ジ、夏一押しのオリジナルメニュー。

**1月22日**(月) 10:30~13:30

対象 大人 定員 6名

講師 かわごえ 直子

受講料 ¥1,500(税込)

**製** 7月12日(金)



#### No.K0723

スイーツ

チョコミントレアーチーズ タルト(15cm)

ブラックココアのタルト生地にミント味の爽やかなレアー ズと合わせたチョコミン -ズケーキを作り す。見た目も爽やかで夏に ぴったりのスイーツです。

**7月23**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 ¥1,800(税込)

製鵬 7月13日(土)



#### No.K0726

パン

アマニ入りライ麦パン/ あんぱん/アボカドのスープ

白神こだま酵母を使って美味しいパンを焼きましょう!ライ麦パン生地にスーパーフードのアマニシードが入ったパンと、基本の生地にあんごを入れて美味しいあんパンを作りましょう。アボカドのスープをデモンストレーシュンをはます ション致します。

**1時** 7月26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 川口 淑恵

受講料 ¥1,500(税込)

**製** 7月16日(火)



#### 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

※調理実習はございません。

**19日(金)** 10:30~12:00 214:00~15:30

定員 先着6名

受講料 無料

お申込み方法

7/4(木)~7/15(月) までの営業時間内にお電話 にて受付いたします。

### Event 大人気!イベント情報♪



#### たなばた

たなばた タピオカサイダ-

今日はたなばた♪モチモチ食感 のタピオカが入ったキラキラの サイダーをお配りします。可愛く て冷たくて美味しいですより

対象 お一人様からどうぞ。 ただし小学生以下は 保護者同伴



夏まつり

バナナパイ作り体験 フランクフルト/かき氷 /ヨーヨー釣り

プチ縁日開催します!体験コーナーではサクサクのバナナパイ 作り(所要時間約15分)を楽し んでください♪他にもフランクフルト、かき氷を食べて、ヨー ヨー釣りも楽しんでね。

1 7月28日(日)

10:00~13:00 お一人様からどうぞ。 ただし小学生以下は 保護者同伴 ※無くなり次第終了

競 無料

# ❷ 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



#### 7 月 ※講座スケジュール No. 2019 水 木 4 No.K0705 8 10 11 12 13 No.K0709 14 17 18 19 20 15 16 No.K0714 No.K0718 22 23 25 27 24 26 No.K0721 No.K0722 No.K0723 No.K0726 No.K0727 29 30

## 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

スマートフォンから▼

VVEB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▼

プチフラム





\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。

〒354-0018 埼玉県富十見市西みずほ台1-2-7 宛先▶ 「大東ガス プチフラム 富士見」

#### ★東武東上線「みずほ台駅」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)

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)

〒352-0001 埼玉県新座市東北2-39-10 ドゥーセット弐番館1階 宛先▶ 「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

FAX 048-470-1928

定休日 水曜日 (祝日の場合は翌平日)

〒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頂きます。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分以上遅刻されますと、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

所…埼玉県入間郡三芳町大字藤久保字西1081番地1 代表者…末冨 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ピ(ホームページを含む)の無断転用 はご遠慮願います。



●MYページから簡単申込・当選の確認

●4店舗の講座カレンダーが



-登録を行う

STEP

STEP 2 ログインして コースを探す

フォームから お申し込みをする



8月からの変更点

#### <講座の申込期限>

現在 10日前 8月以降 14日前

#### <申込方法の変更>

現 在 1.WEBサイト 2.ハガキ 3.FAX 4.ご来店

8月以降 1.WEBサイト 2.ご来店



#### <キャンセル料発生日>

開催日の3日前(開始日を含みません)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

開催日の6日前(開始日を含みません)まで →無約 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



