

大東ガスのガスをご利用のお客さま

550円

大東ガスのガスをご利用でないお客さま

650円

プチクッキング予約時間

- ① 10:10 (スタート10:20) ② 11:50 (スタート12:00)
③ 13:30 (スタート13:40) ④ 15:10 (スタート15:20)

※電話または、店頭で予約が必要です。

予約方法① DAITOでんきご利用のお客さまの予約制度は継続いたします。

※最後のページをご覧ください。

予約方法② 予約は、前営業日16時～18時（留守番電話不可）
当日10時より各店舗先着順にて承ります。

ご予約の際に大東ガスの「ガス」または「でんき」のお客さま番号をスタッフにお伝えください。
グループでの応募は、代表者がお申し込みください。申し込みの際にグループ全員のフルネーム/
大東ガスのガスを利用している方・大東ガスのガスをご利用でない方 の人数をお伝えください。
グループで申し込める人数は、各店舗ごとに異なります。

持ち物：マスク（マスク着用のご協力をお願い致します） お持ち帰り用マイバック・ハンドタオル・飲み物

●富士見●

049-268-5525

フルーツシフォンロール

16cm



●志木●

048-470-1925

ガレット・ブルトンヌ風の月餅

15cm



●朝霞●

048-460-4550

稲甘酒の求肥あんパン

18cm四方スクエア型



●川口・鳩ヶ谷●

048-285-8422

ミニガレット・デ・ロワ

9.5×3個



日	月	火	水	木	金	土
31	1	2	3	4	5	6
休	休	休	休	休	休	△
7	8	9	10	11	12	13
○	○	○	休	○	○	○
14	15	16	17	18	19	20
○	○	○	休	○	○	○
21	22	23	24	25	26	27
△	×	×	休	○	○	×
28	29	30	31	1	2	3
×	×	○	休			

日	月	火	水	木	金	土
31	1	2	3	4	5	6
休	休	休	休	休	休	△
7	8	9	10	11	12	13
○	○	○	休	×	×	×
14	15	16	17	18	19	20
○	○	×	休	×	×	○
21	22	23	24	25	26	27
×	×	×	休	×	×	○
28	29	30	31	1	2	3
×	×	○	休			

日	月	火	水	木	金	土
31	1	2	3	4	5	6
休	休	休	休	休	休	△
7	8	9	10	11	12	13
○	×	○	休	×	×	○
14	15	16	17	18	19	20
○	○	○	休	○	×	×
21	22	23	24	25	26	27
×	○	×	休	×	○	○
28	29	30	31	1	2	3
○	×	×	休			

日	月	火	水	木	金	土
31	1	2	3	4	5	6
休	休	休	休	休	休	△
7	8	9	10	11	12	13
○	○	×	休	○	×	○
14	15	16	17	18	19	20
○	×	○	休	×	○	×
21	22	23	24	25	26	27
×	○	○	休	×	○	×
28	29	30	31	1	2	3
×	○	×	休			

※赤文字は変更点です。

△・・・②③④ の開催になります

F0107 料理



•2024/01/07 (日) 10:30-13:30
•1,800円 (税込)
•[店舗] プチプラム富士見
•[講師] 永吉 峰子

•クリームチーズとキムチのキンパ／
韓国風大根ピクルス／わかめときのこの
塩スープ／いちごと甘酒のミニ蒸し
パン

管理栄養士が野菜たっぷり、冷えに負
けない簡単韓国料理の献立をお伝えし
ます。

対象：大人※お子様連れはご遠慮くだ
さい。

定員：8名

申込期限：12月24日 (日)

F0108 パン



•2024/01/08 (月) 10:30-14:00
•1,800円 (税込)
•[店舗] プチプラム富士見
•[講師] 荻山 和也

アールグレイのメロンパン (手仕込
み6個) / オリーブとハーブのパン
(機械仕込み4個)

トッピング生地にアールグレイの茶
葉を配合した、薫り高いメロンパン
と、オリーブとハーブを練り込んだ
食事パンを作ります。

対象：大人※お子様連れはご遠慮くだ
さい。

定員：6名

申込期限：12月24日 (日)

F0111 料理



•2024/01/11 (木) 10:30-13:30
•1,500円 (税込)
•[店舗] プチプラム富士見
•[講師] プチプラムスタッフ

チーズ入りライスコロッケ／アボカド
フォンデュ／うずら卵のサーモン包み
／トマトのハニーマリネ／クラッシュ
ジュレ

簡単だけど豪華で美味しい！おもてな
しにもぴったりの贅沢ランチをご紹介します。

対象：大人※お子様連れはご遠慮くだ
さい。

定員：8名

申込期限：12月25日 (月)

F0113 料理



•2024/01/13 (土) 10:30-13:30
•2,000円 (税込)
•[店舗] プチプラム富士見
•[講師] 川口 淑恵

玉ねぎ塩麴のチュモッパ／醤油麴の牛肉と野菜のチャブチェ
／韓国風わかめスープ／お楽しみプチデザート

発酵調味料を使って韓国料理！やみつきになる美味しさのお
にぎりチュモッパと、本場韓国の春雨を使ったチャブチェを
美味しく作るコツを伝授。麴の魅力満載のレシピです♪

対象：大人※お子様連れはご遠慮ください。

定員：8名

申込期限：12月25日 (月)

F0114 料理



•2024/01/14 (日) 10:30-13:30
•1,800円 (税込)
•[店舗] プチプラム富士見
•[講師] 斉藤 幸四郎

フレッシュサーモンのパイ包みキノコのクリーム添／エビ
のビスク風スープ／ガトーショコラフルーツ添

サーモンとクリームソースの組合せは間違えのない美味し
さ！パイとの相性もバッチリです。盛付け方も勉強になり
ますよ。

対象：大人※お子様連れはご遠慮ください。

定員：8名

申込期限：12月25日 (月)

F0118 パン



•2024/01/18 (木) 10:30-14:00

•1,800円 (税込)

•[店舗] プチフラム富士見

•[講師] 岡本 潤子

ちくわパン／マロンのマフィン／にんじんのポタージュ

むぎゅっとした食感にはまる方も多い人気のちくわパンのご紹介。マロンのマフィンはお球ひとつで手軽に作ります。ポタージュはデモのみです！

対象：大人※お子様連れはご遠慮ください。

定員：6名

申込期限：1月5日 (金)

F0119 スイーツ



•2024/01/19 (金) 10:30-14:00

•2,000円 (税込)

•[店舗] プチフラム富士見

•[講師] かわごえ 直子

シブーストなバスク風チーズケーキ (15×8×4cmの型1個実習、お持ち帰り)／りんごの赤ワインコンポート

濃厚なチーズ生地のにんごのコンポートを混ぜ込み、上にもりんごをのせ香ばしく焼き上げます。実習後はりんごの赤ワインコンポート添えて、紅茶と楽しんでいただきます。

対象：大人※お子様連れはご遠慮ください。

定員：8名

申込期限：1月5日 (金)

F0123 料理



•2024/01/23 (火) 10:30-14:00

•2,000円 (税込)

•[店舗] プチフラム富士見

•[講師] 吉田 勝幸

真鯛のポワレと真鯛のジャガイモ包み焼き／オニオングラタンスープ／イチゴのデザート

リクエスト多数のお魚の焼き方、時短で作るオニオングラタンスープのポイントを伝授します。旬のイチゴのデザートも作ります。お楽しみに！

対象：大人※お子様連れはご遠慮ください。

定員：8名

申込期限：1月9日 (火)

F0129 その他



•2024/01/29 (月) 10:30-13:00

•2,000円 (税込)

•[店舗] プチフラム富士見

•[講師] 咩野 英里

モッツアレラチーズとリコッタチーズづくり※モッツアレラ入りジェノベーゼソースパスタ、モッツアレラの塩昆布和え、リコッタチーズのカナッペのご紹介有り

フレッシュで食べやすいモッツアレラチーズとホエーから作るリコッタチーズを仕込んでお持ち帰り頂きます。出来立ての味は格別！様々な料理で楽しんで頂けます。

対象：大人※お子様連れはご遠慮ください。

定員：8名

申込期限：1月15日 (月)

S0111 料理



- 2024/01/11 (木) 10:30-13:30
- 1,800円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 川村 進

白菜の海鮮五目煮／大根の牛すじ煮込みスープ

旬の白菜と大根を使った本格中華を学べる講座です。
寒い冬に食べたくなる、身体が温まるメニューです。

対象:大人

定員:8名

申込期限:12月25日(月)

S0112 カルチャー



- 2024/01/12 (金) 10:30-12:00
- 1,800円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 日栄 陽子

アロマキャンドル&肩こりバーム

大豆油が原料の天然植物性のソイワックスで作るアロマキャンドル。蓋付きなのでほこりが付く心配もありません。みつろうで作る肩こりバームで、癒しの時間を過ごしましょう。

対象:大人

定員:4名

申込期限:12月25日(月)

S0113 パン



- 2024/01/13 (土) 10:30-13:30
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] かわごえ 直子

おやき2種(かぼちゃあん、ピリ辛切り干し大根)ご試食2個、4個お持ち帰り／長芋ピクルス～花椒風味(デモンストレーションとご試食)／アップルローズマリーゼンざい(デモンストレーションとご試食)

そば粉を使用して風味豊かなもちり生地、2種のおあんを包んで焼き上げます。本格的なおやきです。フライパンで焼いて仕上げるコツを伝授。創作デザートと共にお楽しみください。

対象:大人

定員:8名

申込期限:12月25日(月)

S0116 料理



- 2024/01/16 (火) 10:30-13:30
- 1,800円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 橋本 ひとみ

タイの屋台カレー／フライドエッグ／挽き肉と豆腐のスープ／タイ風あさりの炒め物／ココナツミルクの抹茶白玉

屋台カレーは切り干し大根や干しエビの入ったヘルシーでちょっと珍しいカレーです。あさり炒めはつまみにもなります。

対象:大人

定員:8名

申込期限:1月5日(金)

S0121 スイーツ



- 2024/01/21 (日)
10:30-14:00
- 2,200円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 木村 倫代

ガレット・デ・ロワ

フランスの伝統菓子「王様のお菓子」と云われ新年には欠かせないおかしです。折りパイとアーモンドクリームで作る風味豊かなお菓子を作ってみましょう。折りパイはデモのみです。18cm1台お持ち帰り、箱はご用意いたします。

対象:大人

定員:8名

申込期限:1月9日(火)

S0122 その他



- 2024/01/22 (月)
10:30-13:30
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 咩野 英里

<白味噌作り> デモ&試食のみ⇒
白味噌&海苔のクリームパスタ/
わかめとちくわの酢味噌和え/白
味噌の和風ポタージュ

通常の味噌より米麹の割合が多く塩分濃度が低くて甘味があり、熟成期間が短いのが特徴の白味噌を仕込んでお持ち帰り頂きます。料理からスイーツまで幅広く使えますので重宝しますよ。※容器はこちらで用意します。それを入れる袋はご用意ください。

対象:大人

定員:8名

申込期限:1月9日(火)

S0123 料理



- 2024/01/23 (火)
10:30-13:30
- 1,800円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] トラン・ティー・ハー

豚肉とウズラ卵煮込み/緑豆ちまき/もやしたっぷり野菜甘酢漬

おすすめのベトナムのお正月料理をぜひ作って、味わってください

対象:大人

定員:8名

申込期限:1月9日(火)

S0128 スイーツ



- 2024/01/28 (日) 10:30-14:00
- 2,500円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 川口 淑恵

栗のバスク風チーズケーキ

バスク風チーズケーキを栗仕立てで作ります。クリームチーズ、マロンペーストに生地と栗の渋皮煮を入れて焼き上げます。栗好きにはたまらないスイーツです！12cmデコ型1台分

対象:大人

定員:8名

申込期限:1月14日(日)

S0129 食育



- 2024/01/29 (月) 10:30-13:30
- 1,400円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] かわごえ 直子

挟みれんこん香ばしおにぎり/柚子香る大根パスタクリームスープ/ショコラオレンジ〜トライフル仕立て
香ばしいれんこんの食感が癖になる大好評のおにぎりをご紹介します。簡単でもお洒落なスープやデザートも一緒に、見た目も、食べても満足感あるメニューでご紹介。

対象:大人

定員:8名

申込期限:1月15日(月)

A0108 スイーツ



- 2024/01/08 (月) 10:30-14:00
- 2,200円 (税込)
- [店舗] プチフラム朝霞
- [講師] 木村 倫代

ガレット・デ・ロワ

"フランスの伝統菓子「王様のお菓子」と云われ新年には欠かせないおかしです。折りパイとアーモンドクリームで作る風味豊かなお菓子を作ってみましょう。折りパイはデモのみです。18cm1台お持ち帰り、箱はご用意いたします。"

対象:大人

定員:4名

申込期限:12月25日(月)

A0111 その他



- 2024/01/11 (木) 10:30-13:30
- 1,800円 (税込)
- [店舗] プチフラム朝霞
- [講師] 橋本 ひとみ

大根のキムチカクテギ／豆乳クッパ
ブ／蓮根ナムル

毎年恒例の大根のキムチカクテギを
ヤンニョムから作ります。1キ口お
持ち帰りです。

対象:大人

定員:4名

申込期限:12月25日(月)

A0112 パン



- 2024/01/12 (金) 10:30-13:30
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチフラム朝霞
- [講師] かわごえ 直子

おやき2種(かぼちゃあん、ピリ辛切
り干し大根)ご試食2個、4個お持ち
帰り／長芋ピクルス～花椒風味(デモ
ストレーションとご試食)／アップル
ローズマリーゼンざい(デモストレー
ションとご試食)

そば粉を使用して風味豊かなもちり
生地、2種のアンを包んで焼き上げ
ます。本格的なおやきです。フライパ
ンで焼いて仕上げるコツを伝授。創作
デザートと共に楽しみください。

対象:大人

定員:4名

申込期限:12月25日(月)

A0121 スイーツ



- 2024/01/21 (日) 10:30-14:00
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチフラム朝霞
- [講師] 笹野 浩之

お赤飯(デモ)／上生菓子(練切菓
子)

1品はお祝い事には欠かせないお赤
飯。プロの製法を伝授します。もう
1品はお茶席でも使用される上生菓
子です。今回はじっくりと作る事を
予定していますので、お赤飯はデモ
のみになります。

対象:大人

定員:4名

申込期限:1月7日(日)

A0125 スイーツ



- 2024/01/25 (木) 10:30-13:30
- 2,200円 (税込)
- [店舗] プチフラム朝霞
- [講師] 大嶋 雅子

キャロットケーキ／フレーバード
ティー

イギリスではとてもポピュラーな
ケーキです。にんじんとシナモンの
香りと風味が良く、美味しいです。
この風味豊かなケーキと紅茶を楽し
みましょう。(作ったケーキはお持
ち帰りいただきます。)

対象:大人

定員:4名

申込期限:1月11日(木)

A0130 その他



- 2024/01/30 (火) 10:30-13:30
- 1,800円 (税込)
- [店舗] プチフラム朝霞
- [講師] 川口 淑恵

玉ねぎ塩麴を作ろう！

玉ねぎ塩麴は玉ねぎ、麴、塩で手軽
に作ることができます。和洋中どん
なお料理にも活用できる発酵万能調
味料を作りましょう！

対象:大人

定員:4名

申込期限:1月16日(火)

K0109 その他



・2024/01/09 (火)
・10:30-13:30
・1,800円 (税込)
[店舗] プチプラム川口・
鳩ヶ谷
・[講師] 橋本 ひとみ

にんにく味噌とヤンニョ
ンカンジャン醤油ダレ作
り

万能調味料2種類を仕込
んでお持ち帰り。※コン
ナムルパブと豚肉のねぎ
塩焼きのご紹介有り

対象：大人※お子様連れ
はご遠慮ください。

定員：4名

申込期限：12月25日(月)

K0112 パン



・2024/01/12 (金)
・10:30-14:00
・2,000円 (税込)
[店舗] プチプラム川
口・鳩ヶ谷
・[講師] 岡本 潤子

お花のソーセージパン/
マロンのマフィン/カリ
フラワーのスープ

お花の形をしたセミハー
ドなパン。おつまみにも
おすすめです。マロンの
マフィンはボールひとつ
で手軽に作ります。スー
プはデモのみです！

対象：大人※お子様連れ
はご遠慮ください。

定員：4名

申込期限：12月25日(月)

K0115 スイーツ



・2024/01/15 (月)
・10:30-14:00
・2,500円 (税込)
[店舗] プチプラム川口・
鳩ヶ谷
・[講師] 川口 淑恵

クグロフ型deマープルケー
キ/プチスイーツ

プレーン生地とスイート
チョコレートを使った生地
できれいなマープルケー
模様のケーキをクグロフ型
で作ります。焼き時間にか
んたんなプチスイーツを作
りましょう！

対象：大人※お子様連れは
ご遠慮ください。

定員：4名

申込期限：1月5日 (金)

K0118 パン



・2024/01/18 (木)
・10:30-14:00
・2,000円 (税込)
[店舗] プチプラム川
口・鳩ヶ谷
・[講師] 田中 久美子

ミルクティーブレッド
(4個) / チーズハット
グ (4本) / ユッケジャ
ンスープ (デモのみ)

茶葉入りのパンにアーモ
ンドフードルたっぷりの
サクサククッキー生地を
乗せて焼き上げます。

対象：大人※お子様連れ
はご遠慮ください。

定員：4名

申込期限：1月5日 (金)

K0128 料理



・2024/01/28 (日)
・10:30-13:30
・1,800円 (税込)
[店舗] プチプラム川
口・鳩ヶ谷
・[講師] 木村 倫代

ネバネバ豆腐丼/さつま
いもとかぼちゃのサラダ
/大根と鶏肉のスープ/
からだにやさしい甘酒プ
リン

お正月で食べ疲れた腸を
休ませる腸活メニューの
ご紹介です。

対象：大人※お子様連れ
はご遠慮ください。

定員：4名

申込期限：1月14日(日)

K0103 パン



・2024/01/30 (火)
・10:30-14:00
・2,000円 (税込)
[店舗] プチプラム川口・
鳩ヶ谷
・[講師] 荻山 和也

パンオフリユイ (手仕込み
1本) / パンプキンパンズ
(機械仕込み4個) / ショ
ウガのポタージュ (デモン
ストレーション)

ドライフルーツとナッツを
たっぷり配合したパンと、
かぼちゃを練り込んだパン
ズ、ポカポカ温まる、ショ
ウガのポタージュを作ります。

対象：大人※お子様連れは
ご遠慮ください。

定員：4名

申込期限：1月16日 (火)

K0125a,b/K0127a,b クッキーの日



・2024/01/25 (木)
1回目10:30-12:30、2回目14:00-16:00
申込期限：1月11日 (木)

・2024/01/27 (土)
1回目10:30-12:30、2回目14:00-16:00
申込期限：1月13日 (土)

・各回800円 (税込)
[店舗] プチプラム川口・鳩ヶ谷
・[講師] プチプラムスタッフ

クッキーBOX (ラズベリージャムサンド、コーヒー
サブレ、塩キャラメルフロランタン)

大人のティータイムにぴったりなクッキーです♪
3種類の味が楽しめますよ。

対象：大人※お子様連れはご遠慮ください。

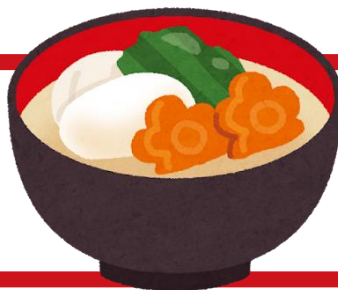
定員：4名

Instagram投稿キャンペーン

抽選で『講座優先当選』または
『プチクッキング予約』をプレゼント

今月のテーマ

お雑煮



大東ガス

旬の食材

旬イベお雑煮

応募締切

2024

1/31



DAITOでんきご利用のお客さま必見
日時指定のプチクッキング予約ができます♪



開催期間

開催期間 1月8日(月)～1月30日(火)
予約開始日 1月6日(土)～1月28日(日)
予約受付時間 11時～18時

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(1世帯2セット・2名まで)ご予約が可能です。グループでの応募は出来ません。
- 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。

● 新しくDAITOでんきにお申込みいただくお客さま

- ご来店またはホームページで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。

● DAITOでんきをご利用のお客さま

- お電話でご予約下さい。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。

※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、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。

**DAITOでんきでガスも
電気もセットでおトク！**

ガス料金も 2%おトクに！