

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●

●志木●

●朝霞●

●川口・鳩ヶ谷●

049-268-5525
グラサージュショコラタルト
～オレンジピール入り～
16cm

048-470-1925
カシス＊バターサンド
クッキー
6個

048-460-4550
ハートブレッド
～チョコ＆クランベリー～
サイズ10cm程度×5個

048-285-8422
ナッツブラウニー
8×17.5cm



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

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

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

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

※赤文字は変更点です。

F0204 スイーツ



- 2024/02/04 (日) 10:30-14:00
- 2,200円 (税込)
- [店舗] プチフラム富士見
- [講師] 木村 倫代

ショコラオレンジケーキ (15cm角型1台)

オレンジの酸味と苦味がチョコレートの美味しさを引き立てた、香り豊かな濃厚ショコラケーキです。

対象：大人

定員：8名

申込期限：1月21日 (日)

F0206 パン



- 2024/02/06 (火) 10:30-14:00
- 1,800円 (税込)
- [店舗] プチフラム富士見
- [講師] 荻山 和也

チーズとガーリックのソフトフランスパン (手仕込み1本) / 甘いくるみのパン (機械仕込み4個)

ガーリックとオニオンが香る、チーズをたっぷり使ったフランスパンと、甘い生地にくるみを練り込んだパンを作ります。

対象：大人※お子様連れはご遠慮ください。

定員：12名

申込期限：1月23日 (火)

F0211 料理



- 2024/02/11 (日) 10:30-13:30
- 1,800円 (税込)
- [店舗] プチフラム富士見
- [講師] 斉藤 幸四郎

鶏とアスパラガスのソテー～サフランソース/パリ風オニオングラタンスープ/リングとザクロのムースケーキ

サフランの鮮やかな黄金食と味を楽しむソースをプロに学び、お肉料理を作ります。嬉しいデザート付きです。

対象：大人

定員：16名

申込期限：1月28日 (日)

F0212 パン



- 2024/02/12 (月) 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

カスタードとチョコのパン/ピタパン/冬野菜のスープ

カスタードクリームとチョコチップのくみあわせのスイートなパン。ピタパンは長時間発酵の生地で作ります。冬野菜の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：12名

申込期限：1月29日 (月)

F0215 料理



•2024/02/15 (木) 10:30-13:30

•1,800円 (税込)

•[店舗] プチフラム富士見

•[講師] 永吉 峰子

レモンとアボカドボキ丼／鶏肉と根菜のポトフ風／大根と生ハムのレモンマヨ／グレープフルーツサラダ／塩こうじドレッシング

乾燥に負けないヘルシーメニューを管理栄養士がお伝えします。野菜をたっぷり使ったレシピです。

対象：大人※お子様連れはご遠慮ください。

定員：16名

申込期限：2月1日 (木)

F0219 料理



•2024/02/19 (月) 10:30-13:30

•1,500円 (税込)

•[店舗] プチフラム富士見

•[講師] プチフラムスタッフ

ガランティーヌ／モッツアレラチーズの揚げ出し／かぶと真鯛の昆布締めサラダ～柚子ドレッシング／いぶりがっことチーズの鳴門巻き／生ハムきゅうりのユッケ風

お酒にもごはんにも合うメニューを品数豊富にお届けします。ガランティーヌはお肉に詰め物をし筒状に巻くフランス料理です。

対象：大人

定員：8名

申込期限：2月5日 (月)

F0226 料理



•2024/02/26 (月) 10:30-13:30

•1,800円 (税込)

•[店舗] プチフラム富士見

•[講師] 川口 淑恵

醤油麴のぶりの煮付け／玉ねぎ塩麴と長芋のすり流し味噌汁／玉ねぎ塩麴deパプリカのきんぴら／かぶのレモン風味マリネ

麴を使った発酵調味料でお料理！醤油麴を使ってふっくらと味わい深いぶりの煮付けに。寒い冬にぴったりのお味噌は、玉ねぎ塩麴を使い、長芋のトロトロ感が体が温まります。

対象：大人※お子様連れはご遠慮ください。

定員：16名

申込期限：2月12日 (月)

F0227 その他



•2024/02/27 (火) 10:30-13:00

•2,000円 (税込)

•[店舗] プチフラム富士見

•[講師] 畔野 英里

手作りとなかつソースづくり※鶏むね肉のフライ、豆腐ステーキ、サバ缶のドライカレーのご紹介有り。

フルーツや野菜のうまみがたっぷり！コクのあるとなかつソースを仕込んでお持ち帰り頂きます。手作りの味は格別！揚げ物だけではなくいろいろな料理に使えるので重宝しますよ。

対象：大人

定員：16名

申込期限：2月13日 (火)

S0205 パン



- 2024/02/05 (月)
10:30-14:00
- 1,800円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 川口 淑恵

フォカッチャ～オリーブ&ローズマリー／まるパン／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！イタリア発祥の平たい素朴なパンフォカッチャを2種類とシンプルなまるパンを作ります。パンと一緒に楽しみスープをお付けします。

対象:大人

定員:8名

申込期限:1月22日(月)

S0206 紅茶



- 2024/02/06 (火)
10:30-13:30
- 2,200円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 大嶋 雅子

キャロットケーキとフレーバードティー

イギリスではとてもポピュラーで、にんじんとシナモンの香りが良く美味しいケーキです。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けます。)

対象:大人

定員:8名

申込期限:1月23日(火)

S0208 料理



- 2024/02/08 (木)
10:30-13:30
- 1,800円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 咲野 英里

<バレンタイン料理> 鶏の赤ワイン煮/スモークサーモンとモッツアレラチーズのサラダ/アボカドチョコカナッペ

全ての料理にココアパウダーを使った見た目も華やかなメニューです。バレンタインデーやおもてなし料理に使えますよ。

対象:大人

定員:8名

申込期限:1月25日(木)

S0212 スイーツ



- 2024/02/12 (月)
10:30-14:00
- 2,200円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 木村 倫代

パレショコラケーキ

濃厚ガトーショコラにナッツやドライフルーツをトッピングしたケーキです。18cm型1台お持ち帰り。

対象:大人

定員:8名

申込期限:1月29日(月)

S0213 スイーツ



- 2024/02/13 (火)
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

焼きりんごのブラウニー (20×20cmスクエア型 1個実習、お持ち帰り)、ご試食有/Wなりんごのアップルティー

焼きりんごを濃厚なチョコレート生地に入れこんで焼き上げます。ほんのり甘いりんごの酸味が隠し味のリッチなブラウニー。

対象:大人

定員:8名

申込期限:1月30日(火)

S0215 カルチャー



- 2024/02/15 (木)
11:00-12:30
- 3,300円 (税込)
- [店舗] プチプラム志木
- [講師] 福田 知美

ミモザ&グリーンズワッグ

ミモザとグリーンでスワッグを作ります。※ミモザは咲いていない場合があります。

対象:大人

定員:8名

申込期限:2月1日(木)

S0219 料理



- 2024/02/19 (月)
10:30-13:30
- 2,200円 (税込)
- [店舗] プチプラム志木
- [講師] 石井 雅比呂

四種の彩り軍艦巻き／煮物／卵焼き／汁物

彩り軍艦巻きは、海のものや山のものを色とりどりに取り入れた目でも楽しめる料理です。お料理初めてという方も、素敵なおもてなし料理をマスターできるチャンスです。

対象:大人

定員:8名

申込期限:2月5日(月)

S0222 パン



- 2024/02/22 (木)
10:00-14:00
- 2,250円 (税込)
- [店舗] プチプラム志木
- [講師] 塩野 浩代

ツイストカフェモカブレッド(手ごね)パウンド型各1本分/サルサドッグ1本(機械捏ね)試食のみ

コーヒーを生地に練り込んだツイストパウンドパンです。フィリングにはパウンドランジェを入れてカフェモカ風にしています。機械捏ねはソフトフランス風のパンにフランクフルトとトッピングにはご用意させて頂いたサルサソースを載せてお楽しみ頂けます。

対象:大人

定員:8名

申込期限:2月8日(木)

S0223 パン



- 2024/02/23 (金)
10:30-14:00
- 1,800円 (税込)
- [店舗] プチプラム志木
- [講師] 岡本 潤子

三日月のパン/ロッキーロード

クロワッサン形のバターロールの生地の上にダイヤモンドがのった「三日月のパン」のご紹介。ロッキーロードはマシュマロ入りのチョコデザートです。

対象:大人

定員:8名

申込期限:2月9日(金)

S0224 スイーツ



- 2024/02/24 (土)
10:30-14:00
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチプラム志木
- [講師] 笹野 浩之

和風フルーツサンド

ふわふわの生地にクリームチーズ餡をサンドし、フルーツを添えました。クリームチーズ餡とふわふわ生地の相性は抜群に美味しいですよ。ぜひご賞味ください*仕上げ方法、フルーツの内容はイメージです、当日をお楽しみください。

対象:大人

定員:8名

申込期限:2月10日(土)

A0206 スイーツ



- 2024/02/06 (火) 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

焼きりんごのブラウニー (20×20cmスクエア型 1個実習、お持ち帰り)、ご試食有/Wなりんごのアップルティー

焼きりんごを濃厚なチョコレート生地に入れこんで焼き上げます。ほんのり甘いりんごの酸味が隠し味のリッチなブラウニー。

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23日(火)

A0215 その他



- 2024/02/15 (木) 10:30-13:30
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチフラム朝霞
- [講師] 畔野 英里
-

<醤油アーモンド作り> デモのみ&試食あり⇒アーモンド醤油ごはん/冷奴/マグロとアボカドの和えもの

サクサクとした食感に仕上げたアーモンド・にんにく・たまねぎをオイルに漬けた食べる調味料を作ってお持ち帰り頂きます。おつまみ作りに使ってもごはんにのせても美味しいですよ。

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:2月1日(木)

A0220 スイーツ



- 2024/02/20 (火) 10:30-14:00
- 2,500円 (税込)
- [店舗] プチフラム朝霞
- [講師] 川口 淑恵

エンガディナー

クルミをたっぷり入れたキャラメルヌガーをタルト生地に入れて焼いたスイス発祥の焼き菓子エンガディナーを作ります。

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:2月6日(火)

A0222 カルチャー



- 2024/02/22 (木) 10:30-12:00
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチフラム朝霞
- [講師] 日栄 陽子

アロマで自分を整える1, 2, 3!

自分に必要な香りを選び、アロマスプレー (30ml)、ロールオンアロマ (5ml)、アロマクリーム (10ml)の3セットを作ります。朝、昼、夜とシーンごとに香りを纏い気持ちを整えていきましょう。

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:2月8日(木)

A0225 その他



- 2024/02/25 (日) 10:30-13:30
- 2,200円 (税込)
- [店舗] プチフラム朝霞
- [講師] 木村 倫代

手づくり味噌づくり (試食あり・特A米のご飯と煮干しの味噌汁)

手づくり味噌の講座です味噌を1kgお持ち帰り。麴がからだに良いお話など腸活のすずめをお伝えいたします。試食特A米のご飯と煮干しの味噌汁あり

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:2月11日(日)

K0208 スイーツ



•2024/02/08 (木)

•10:30-13:30

•2,000円 (税込)

•[店舗] プチプラム川口・鳩ヶ谷

•[講師] かわごえ 直子

•焼きりんごのブラウニー (20×20cm スクエア型 1個実習、お持ち帰り)、
ご試食有。/Wなりんごのアップル
ティー

焼きりんごを濃厚なチョコレート生地
に入れこんで焼き上げます。ほんのり
甘いりんごの酸味が隠し味のリッチな
ブラウニー。

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25日(木)

K0210 スイーツ



•2024/02/10 (土)

•10:30-14:00

•2,800円 (税込)

•[店舗] プチプラム川口・鳩ヶ谷

•[講師] 川口 淑恵

•レアチーズケーキ (15cmデコ型1台)

甘酸っぱいラズベリージャムを生地に
敷いて口どけが滑らかでほんのり酸味
の効いたレアチーズケーキに生クリー
ムでデコレーションをします。

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27日 (土)

K0211a,b/K0213a,b クッキーの日



•2024/02/11 (日)

•a10:30-12:30/b14:00-16:00

•対象：親子※小学生2名まで

•定員：2組

申込期限：1月28日 (日)

•2024/02/13 (火)

•a10:30-12:30/b14:00-16:00

•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30日 (火)

•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 (ドーナツ型)

かわいいドーナツ型クッキーをたくさ
ん作ってみましょう♪トッピングも楽
しいですよ!

K0216 パン



•2024/02/16 (金)

•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

•抹茶あんこのちぎりパン (18×18cm
スクエア型1台) /石畳の生チョコ
(約30個 7×10cmギフトボックス2
個分) /フレッシュかぼちゃのポター
ージュ (デモのみ)

抹茶香るふわふわあんパンをちぎりパ
ンの形に。大満足の大きさです。チョコ
レートはお箱付きで、そのままお渡
しできます!

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：2月2日 (金)

K0220 パン



•2024/02/20 (火)

•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

•肉まん/ピタパン/冬野菜のスープ

寒い時期にはあつあつの肉まんを。肉
汁たっぷり、ジューシーに仕上げます。
ピタパンは長時間発酵の生地で作ります。
冬野菜の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：2月6日 (火)

K0229 パン



•2024/02/29 (木)

•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

•チョコレートロール (手仕込み6個)
/ピタパン (機械仕込み4枚) /ショ
ウガのポターージュ (デモンストレー
ション)

チョコレートをたっぷり使った甘い
パンと、モチモチのピタパン、体の温
まるポターージュを作ります。

対象：大人※お子様連れはご遠慮くだ
さい。

定員：4名

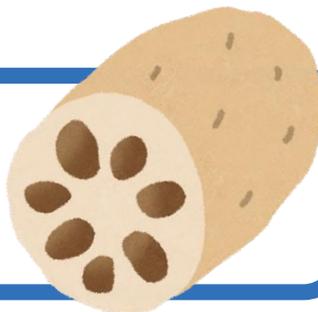
申込期限：2月6日 (火)

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

れんこん



大東ガス

旬の食材

旬イべれんこん

応募締切

2024

2/29



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 2月3日(土)～2月29日(木)
予約開始日 2月1日(木)～2月26日(月)
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！