

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

048-470-1925

048-460-4550

048-285-8422

ベリーとホワイトチョコのスコーン&
ベーコントマトのボンデケーキ
スコーン4個/ボンデケーキ約3cm8個

ジューシー☆レモンケーキ

6個

抹茶とホワイトチョコの
ねじねじパン

8cm程度×6個

キャラメルバナナタルト

直径15cm



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

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

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

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

F0509 その他



- 2024/05/09 (木) 10:30-13:00
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチプラム富士見
- [講師] 畔野 英里

豆板醬づくり※デモ&試食⇒鶏の塩焼き
ピリ辛ねぎソース、麻婆春雨、ピリ辛ト
マトクリームパスタ

新鮮な採りたてそら豆を使って豆板醬を
仕込んで頂きます。自家製の味は格別！
和洋中いろいろな料理に使用して便利で
すよ。※容器はこちらで用意いたします。

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：4月25日 (木)

F0514 料理



- 2024/05/14 (火) 10:30-13:30
- 1,800円 (税込)
- [店舗] プチプラム富士見
- [講師] 川村 進

羽根つき手作り餃子/旬の野菜の烏龍
茶蒸し/杏仁豆腐

パリッとした羽根がつくことで香ばし
さがマシマシになる餃子を作ります。
茶葉の香りが口の中でふんわり広がる
野菜とデザートも付いた中華ランチで
す。

対象：大人

定員：16名

申込期限：4月30日 (火)

F0516 料理



- 2024/05/16 (木) 10:30-13:30
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチプラム富士見
- [講師] 永吉 峰子

お豆とトマトのヘルシーカレー/やわ
らかタンドリーチキン/人參ラペの生
春巻き/玉ねぎピクルス/甘酒入りパ
ナナラッシー

管理栄養士がお家にある調味料ででき
て、野菜たっぷり、ヘルシーな献立を
お伝えします！

対象：大人

定員：16名

申込期限：5月1日 (水)

F0520 パン



- 2024/05/20 (月) 10:30-14:00
- 1,800円 (税込)
- [店舗] プチプラム富士見
- [講師] 岡本 潤子

紫芋とかぼちゃの3色パン/青のりと
チーズのパン/じゃがいものスープ

3色の彩りがきれいな映えるパンと、こ
ねずに作る青のりとチーズのパンのご
紹介です。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：12名

申込期限：5月6日 (月)

F0521 料理



- 2024/05/21 (火) 10:30-13:30
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチプラム富士見
- [講師] 吉田 勝幸

お魚のブレゼ/ジャガイモとツナのサ
ラダ/柑橘のゼリー

お魚、バター、トマト、マッシュルー
ムをフライパン一つで旨味を引き出す
本格フランス料理です

対象：大人

定員：16名

申込期限：5月7日 (火)

F0524 カルチャー



- 2024/05/24 (金) 10:30-12:30
- 4,400円 (税込)
- [店舗] プチプラム富士見
- [講師] 仲村 有希子

ビタミンカラーのフラワーアレンジメ
ント

美しさ長持ちのプリザーブドフラワーを
使用した優しい雰囲気の花アレンジメ
ントです。簡単な方法で制作します
ので、フラワーアレンジメント初心者さ
んも安心してご参加くださいませ。

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：5月10日 (金)

F0525 スイーツ



- 2024/05/25 (土) 10:30-14:00
- 2,500円 (税込)
- [店舗] プチプラム富士見
- [講師] 川口 淑恵

桜のパウンドケーキ (パウンド型1台)

桜餡、桜ペーストを使って、桜の風味とほんのり桜色の生地で春らしいパウンドケーキを作ります。

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：5月11日 (土)

F0526 キッズ



- 2024/05/26 (日) 10:30-14:00
- 1,800円 (税込)
- [店舗] プチプラム富士見
- [講師] 木村 倫代

ミニハンバーグ/エビフライ/ナポリタン/チキンライス/フライドポテト/プリンパフェ

小学生のお子様2食分作って、ご家族の方をご招待♪※保護者の方は13:00にご来場ください。

対象：小学生

定員：2名

申込期限：5月12日 (日)

F0528 その他



- 2024/05/28 (火) 10:30-13:30
- 1,800円 (税込)
- [店舗] プチプラム富士見
- [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：8名

申込期限：5月14日 (火)

F0530 カルチャー



- 2024/05/30 (木) 10:30-12:30
- 1,800円 (税込)
- [店舗] プチプラム富士見
- [講師] むさしのくらふと

カップ&ソーサー作り

板作りでオリジナルのカップ&ソーサー作り。ソーサーは大きめに作りますので普段使いのカフェプレートに。※45日後~お引渡し

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：5月16日 (木)

F0531 パン



- 2024/05/31 (金) 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

クラミック (手仕込み1個) / オニオンとチーズのパン (機械仕込み4個)

ブリオッシュ生地を使って大型に焼き上げるクラミックと、香ばしいオニオンとチーズを使ったパンを作ります。

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：5月17日 (金)

S0514 パン



- 2024/05/14 (火) 10:30-14:00
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 川口 淑恵

桜あんぱん/プレッツェン
/お楽しみスープ

白神こだまを使って美味しいパンを
焼きましょう！春らしく、桜餡を入
れて花型に成形して桜あんぱんを作
ります。お楽しみスープをデモンス
トレーションします。

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:4月30日(火)

S0516 その他



- 2024/05/16 (木) 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

玉ねぎのキムチ/マグロのビビン
バ/大豆もやしとさつま揚げの
スープ

玉ねぎのキムチはヤンニョムから作
り600gお持ち帰りです。ちょっと珍
しいキムチづくりです。

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:5月2日(木)

S0517 料理



- 2024/05/17 (金) 10:30-13:30
- 1,800円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 咲野 英里

<きのこづくし>
ポルチーニとチーズのリゾット/
きのこのディップ/焼ききのこの
サラダ

美容と健康に良いきのこを全てのメ
ニューに使います。ヘルシーですが
満足感たっぷりです。おもてなし料
理にも使えますよ。

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:5月3日(金)

S0519 スイーツ



- 2024/05/19 (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

チェリー窯出しチーズケーキ

バイクドチーズケーキなのに中はトロっとなめらか。
甘酸っぱいチェリーがアクセントになっています。1
8cm1台焼いてお持ち帰り。

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:5月5日(日)

S0520 料理



- 2024/05/20 (月) 10:30-13:30
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 石井 雅比呂

料理長の春御膳?季節の名残りはしり食材の釜飯/
天ぷら/酢味噌和え/汁物/デザート

春の名残り?初夏のはしりの食材を使った、料理長の
スペシャルランチです。デモ中心の講座になります。

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:5月6日(月)

S0521 紅茶



- 2024/05/21 (火) 10:30-13:30
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 大嶋 雅子

紅茶飯／小菓子と和紅茶

和のアフタヌーンティーにおすすめのさっぱりとした紅茶の茶飯を作ります。炊き立ての茶飯と鮭やいくら、和紅茶と小菓子の組み合わせをお楽しみください。(茶飯はお持ち帰りいただきます)

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:5月7日(火)

S0527 食育



- 2024/05/27 (月) 10:30-13:30
- 1,500円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 鳴嶋 廣美

テーマ《腎臓にやさしい食事》楽チン万能酢でつくる！サーモンと春野菜の南蛮だれ／厚揚げと小松菜の豆乳みそ汁／5分づきごはん／かぼちゃとあずきの茶巾

腎臓にやさしい食材と減塩ポイントをマスターしましょう。他の料理に応用できる【楽チン万能酢】もご紹介。

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:5月13日(月)

S0530 カルチャー



- 2024/05/30 (木) 11:00-12:30
- 3,500円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 福田 知美

『HANA*遊びS』

ホワイト&グリーンブーケ

爽やかなホワイト&グリーンの色合いでブーケ(花束)。花束の組み方のポイントを練習しましょう。

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:5月16日(木)

S0531 パン



- 2024/05/31 (金) 10:30-14:00
- 2,250円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 塩野 浩代

トロペジェンヌ(クリーム入り)6個/ノパン(デモ、サンド試食のみ)

トロペジェンヌはオレンジを生地に練り込み、クリームもさわやかなオレンジベースのクリームを作ります。デモはライ麦を多く使用した、北欧のパンです。サンドの内容は季節に応じた内容でご試食をお楽しみ頂きます。

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:5月17日(金)

A0509 料理



- 2024/05/09 (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

シリアの餃子ヨーグルト煮/スペイン風んにんにくスープ/トマトと玉ねぎのサラダ/小さなデザート付き

シリアの餃子は皮から作ります。暖かいヨーグルト料理です。

対象:大人
定員:4名
申込期限:4月25日(木)

※駐車場はございません。
※お子様連れはご遠慮ください。

A0520 パン



- 2024/05/20 (月)
- 10:30-14:00
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチフラム朝霞
- [講師] 川口 淑恵

クグロフ型で桜のパン/ドックパン/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！生地には桜餡、抹茶餡を入れてクグロフ型で焼きます。お楽しみスープをデモンストレーションします。

対象:大人
定員:4名
申込期限:5月6日(月)

※駐車場はございません。
※お子様連れはご遠慮ください。

A0521 料理



- 2024/05/21 (火)
- 10:30-13:30
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチフラム朝霞
- [講師] 木村 倫代

腸活 カフェサラダボウル (8種類の野菜 サラダ・チキン・ビーンズ・自家製にんにくソース・オムレツ) /特A米/腸活ピクルス/煮干しの味噌汁/おまけのスイーツ

腸をすっきりさせる手軽に簡単ワンボウルメニューです。忙しい方向け時短で作れる簡単レシピで腸からきれいになりましょう！お料理初心者の方も大歓迎！特A米お土産つき

対象:大人
定員:4名
申込期限:5月7日(火)

※駐車場はございません。
※お子様連れはご遠慮ください。

A0526 カルチャー



- 2024/05/26 (日) 10:30-12:00
- 1,200円 (税込)
- [店舗] プチフラム朝霞
- [講師] 日栄 陽子

ストレス解消と美しい手のためのセルフアロマハンドケア (アロマスプレー付き)

ゴールデンウィーク後の気分の憂鬱、食欲がない、何となくだるい、そんな時におすすめのアロマハンドケアをご紹介します。自律神経のバランスを整え、更にも美しくなる一石二鳥のセルフケアです。

対象:大人 定員:4名
申込期限:5月12日(日)

※お子様連れはご遠慮ください。
※駐車場はございません。

A0527 スイーツ



- 2024/05/27 (月) 10:30-14:00
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチフラム朝霞
- [講師] 笹野 浩之

「焼き饅頭」黄味餡仕立て

焼き菓子の基本を学びましょう！卵の黄身を練り込んだ餡の練り上げから体験していただき、それを包んで焼き上げます。皆さんの興味があれば、今後も配合を発展させていきます！

対象:大人 定員:4名
申込期限:5月13日(月)

※お子様連れはご遠慮ください。
※駐車場はございません。

K0509 スイーツ



- 2024/05/09 (木) 10:30-14:00
- 2,500円 (税込)
- [店舗] プチフラム川口・鳩ヶ谷
- [講師] 川口 淑恵

桜のカップケーキ (6個)

桜の風味のカップケーキを作り、桜餡で可愛いくデコレーションします。

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：4月25日 (木)

K0516 パン



- 2024/05/16 (木)
- 10:30-14:00
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチフラム川口・鳩ヶ谷
- [講師] 岡本 潤子

バゲット/パングラタン/かぼちゃのスープ

バゲットは成形からやっけていただきます。残ったバゲットを利用したパングラタンもご紹介。生地作り方やかぼちゃ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：5月1日 (水)

K0518 キッズ



- 2024/05/18 (土) 10:30-14:00
- 1,800円 (税込)
- [店舗] プチフラム川口・鳩ヶ谷
- [講師] 木村 倫代

ミニハンバーグ/エビフライ/ナポリタン/チキンライス/フライドポテト/プリンパフェ

小学生のお子様が2食分作って、ご家族の方をご招待♪※保護者の方は13:00にご来場ください。

対象：小学生

定員：2名

申込期限：5月6日 (月)

K0521 その他



- 2024/05/21 (火) 10:30-13:00
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチフラム川口・鳩ヶ谷
- [講師] 畔野 英里

豆腐&おからづくり※中華風冷奴、切り干し大根の白和え、おからサラダのデモ&試食

国産大豆から木綿豆腐を作ってお持ち帰り頂きます。豆乳を絞ったあとに出来たおからもお持ち帰り！手作りの味は格別です。いろいろな料理にお使いください。※容器や袋はこちらで用意します。

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：5月7日 (火)

K0524 パン



- 2024/05/24 (金) 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

タルトフランベ (手仕込み2枚) / 全粒粉のピタパン (機械仕込み4枚) / 魚のクリームスープ

薄く伸ばした生地にチーズをのせて焼く、アルザス風のピザパンと、風味豊かな全粒粉のピタパン、魚の出汁を使ったクリームスープを作ります

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：5月10日 (金)

K0527 パン



- 2024/05/27 (月)
- 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

ベーグル2種(チーズ・オレンジショコラ) 各2個 計4個 / 紅茶とフィッグのパウンドケーキ (18×8cm・パウンド型1台) / レタスとハーブウインナーのペッパースープ(デモのみ)

もちもちむちむち食感にはベーグルだけの魅力。チーズとチョコを中身にもたっぷり詰めます。

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：5月13日 (月)

K0525a,b クッキーの日 (親子)



- 2024/05/25 (土)
- a 10:30-12:30
- b 14:00-16:00
- 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 (パンダのアイスボックスクッキー、ラムレーズンのアイスボックスクッキー)

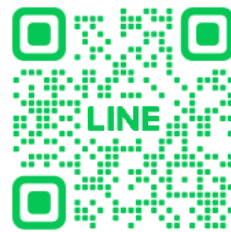
作って楽しい! 切ってわくわく♪ 焼いて美味しいクッキーを親子で作りましょう。箱に入れてお持ち帰りです。

対象：親子※大人1名。4歳以上小学生以下2名まで。

定員：2組

申込期限：5月11日 (土)

お店のお知らせは
LINE で配信いたします。
ご登録をお願いします。



プチクッキング おひとりでも、お友達と一緒に**お気軽にクッキング**してみませんか？



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

電話または店頭で予約が必要です。
毎月のメニューをご確認ください！どなたでも何回でも
受講が可能です。お持ち帰り用のバックをお忘れなく！

①10:10 (スタート10:20) ②11:50 (スタート12:00)
③13:30 (スタート13:40) ④15:10 (スタート15:20)

講座

1回完結講座(料理・カルチャー)に参加してみませんか？
「ガスで作る」美味しい料理をお楽しみいただけるよう、
幅広いメニューをそろえてお待ちしております。

講座の受講は抽選になります。

講座お申込みは「web」「ご来店」にて受付しております。
抽選結果は、**当選された方のみメール**にてご連絡いたします。



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 5月9日(木)～5月31日(金)
予約開始日 5月2日(木)～5月28日(火)
予約受付時間 11時～18時

**併用予約が
可能です！**

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！