

大東ガスのガスをご利用のお客さま 700円  
大東ガスのガスをご利用でないお客さま 800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/  
大東ガスのガスをご利用している方・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：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

いちじくとナッツのシュトーレン  
～全粒粉入り～(オリジナル)

18cm x 10cm



●志木●

048-470-1925

フォレノワール・ロールケーキ

18cm



●朝霞●

048-460-4550

きのこのキッシュ

直径15cm 1台



●川口・鳩ヶ谷●

048-285-8422

レアチーズケーキ  
with苺グミ

15cm



| 日  | 月  | 火  | 水  | 木  | 金  | 土  |
|----|----|----|----|----|----|----|
| 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  | ○  | ○  | 休  |
| 29 | 30 | 31 | 1  | 2  | 3  | 4  |
| 休  | 休  | 休  | 休  | 休  | 休  | 休  |

| 日  | 月  | 火  | 水  | 木  | 金  | 土  |
|----|----|----|----|----|----|----|
| 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  | ○  | ×  | 休  |
| 29 | 30 | 31 | 1  | 2  | 3  | 4  |
| 休  | 休  | 休  | 休  | 休  | 休  | 休  |

| 日  | 月  | 火  | 水  | 木  | 金  | 土  |
|----|----|----|----|----|----|----|
| 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  | ○  | ×  | 休  |
| 29 | 30 | 31 | 1  | 2  | 3  | 4  |
| 休  | 休  | 休  | 休  | 休  | 休  | 休  |

| 日  | 月  | 火  | 水  | 木  | 金  | 土  |
|----|----|----|----|----|----|----|
| 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  | ×  | ○  | 休  |
| 29 | 30 | 31 | 1  | 2  | 3  | 4  |
| 休  | 休  | 休  | 休  | 休  | 休  | 休  |

## F1206a 蕎麦



- 2024/12/06 (金) 10:30-12:30
- 2,200円 (税込)
- [店舗] プチプラム富士見
- [講師] 蕎麦の会 藤

手打ち蕎麦 (5~6人分お持ち帰り)

蕎麦打ち講師の出張講座を開催します！本格的な蕎麦作りが体験できます。初心者OK♪打ち立て蕎麦の試食有り。※左利きの方は、備考欄にご入力してください。

対象：大人※お子様連れはご遠慮ください。

定員：5名

申込期限：11月22日 (金)

## F1206b 蕎麦



- 2024/12/06 (金) 14:00-16:00
- 2,200円 (税込)
- [店舗] プチプラム富士見
- [講師] 蕎麦の会 藤

手打ち蕎麦 (5~6人分お持ち帰り)

蕎麦打ち講師の出張講座を開催します！本格的な蕎麦作りが体験できます。初心者OK♪打ち立て蕎麦の試食有り。※左利きの方は、備考欄にご入力してください。

対象：大人※お子様連れはご遠慮ください。

定員：5名

申込期限：11月22日 (金)

## F1208 キッズ



- 2024/12/08 (日) 10:30-14:00
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチプラム富士見
- [講師] 木村 倫代

クリスマスロールチキン／クリスマスピンチョス／パイ包みのカップスープ

お子様が2食分作って、家族をご招待します♪かわいいシェフがお出迎えますので、保護者の方は、13時にご来店ください。

対象：小学生

定員：6名

申込期限：11月24日 (日)

## F1209 カルチャー



- 2024/12/09 (月) 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

手びねり陶芸・玉作り

手回しろくろを使って手軽に陶器を作ります。  
※ボウル状の陶器1点の制作となります。

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：11月25日 (月)

## F1212 その他



- 2024/12/12 (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

白味噌作り／デモのみ&試食⇒白味噌仕立てのお雑煮、松風焼き、こんにゃくのゆず味噌田楽

通常の味噌より米麴の割合が多く塩分が低くて甘味があり熟成期間が短いのが特徴の白味噌。料理からスイーツまで幅広く使えるので重宝します。年末年始の料理作りにも大活躍！！※容器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：8名

申込期限：11月28日 (木)

## F1216 パン



- ・2024/12/16 (月) 10:30-14:00
- ・2,000円 (税込)
- ・[店舗] プチプラム富士見
- ・[講師] 荻山 和也

ミニシュトーレン (手仕込み6個)  
／チーズのコロコロパン (機械仕込み4個)

手軽に食べられてプレゼントにも  
ピッタリな小さなシュトーレンと、  
チーズを閉じ込めた丸いパンを作ります。

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：12月2日 (月)

## F1219 パン



- ・2024/12/19 (木) 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

シュトレンベークル／ガレットデロア  
／オニオングラタンスープ

シュトレンのフレーバーでベークル  
を作ります。ダマンドクリームが  
たっぷり入ったガレットデロアはパイ  
生地でお手軽に作れるスイーツで  
す！オニオングラタンスープはデモ  
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：12月5日 (木)

## F1220 料理



- ・2024/12/20 (金) 10:30-13:30
- ・2,500円 (税込)
- ・[店舗] プチプラム富士見
- ・[講師] 永吉 峰子

ローストポーク／サーモンいぐらの  
紅白サラダ／治部煮／柚子香るなま  
す／お雑煮／黒豆デザート

管理栄養士が簡単にできるけど華や  
かなおせちメニューをお伝えします。

対象：大人

定員：12名

申込期限：12月6日 (金)

## F1223 スイーツ



- ・2024/12/23 (月) 10:30-14:00
- ・3,000円 (税込)
- ・[店舗] プチプラム富士見
- ・[講師] 川口 淑恵

ズコットケーキ〜クリスマス仕立て〜 (15cm)

ジェノワーズ生地を焼き、ボウルに生地を敷き詰めて、  
生クリーム、フルーツをを入れて、クリスマスの仕立  
てにデコレーションをします。※箱はこちらで用意い  
たします。

対象：大人※お子様連れはご遠慮ください。

定員：8名

申込期限：12月9日 (月)

## F1224 料理



- ・2024/12/24 (火) 10:30-13:30
- ・2,500円 (税込)
- ・[店舗] プチプラム富士見
- ・[講師] 斉藤 幸四郎

ホタテ貝と野菜のマリネ黒胡椒風味／鶏肉のロースト  
いちじく詰め物／クレープのチーズ入りオープン焼き  
／おまけのスイーツ

シャンパンに合うパーティー料理です。おもてなしに  
ピッタリなメニューをプロから伝授。

対象：大人

定員：12名

申込期限：12月10日 (火)



## S1209 料理



• 2024/12/09 (月) 10:30-13:30

• 2,000円 (税込)

• [店舗] プチフラム志木

• [講師] 斉藤 幸四郎

鶏肉のロースト?キノコ入りデミグラスソース?ノパリ風オニオングラタン/いちごのケーキ

家庭で作れるクリスマスメニューです。しっかりと鶏肉を焼くコツや洋食の基本も学べる講座です。

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:11月25日(月)

## S1210 カルチャー



• 2024/12/10 (火) 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\*遊びクラフト』  
和モダンお正月リース

アーティフィシャルフラワーと小物で作るお正月リースです。

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:11月26日(火)

## S1212 カルチャー



• 2024/12/12 (木) 10:30-12:00

• 1,500円 (税込)

• [店舗] プチフラム志木

• [講師] 日栄 陽子

お疲れの1日を癒す「安眠サポートアロマスプレー」を作しましょう♪

あっという間にやってくる年末年始。1日の疲れを安眠サポートアロマスプレーで癒し、ゆっくり眠りにつきましょ。枕にスプレーがおすすめです。

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:11月28日(木)

## S1214 パン



• 2024/12/14 (土) 10:30-14:00

• 2,000円 (税込)

• [店舗] プチフラム志木

• [講師] 川口 淑恵

クイックブレッツェン/抹茶あんぱん/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!クイックブレッツェンは捏ねないで手軽に作るパンです。抹茶あんぱんは生地には抹茶を練り込み抹茶餡を包んだパンです。デモンストレーションでお楽しみスープを作ります

対象:大人 ※お子様連れはご遠慮ください。

定員:8名

申込期限:11月30日(土)

## S1215 パン



- 2024/12/15 (日) 10:30-14:00
- 1,800円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 岡本 潤子

### クグロフサレ／クグロフ

フランスのクリスマスのパンといえば、クグロフ！クグロフサレはチーズやベーコン、ナッツが入ったしょっぱいクグロフ。（こちらはこねからやります）ドライフルーツが入った甘いバージョンは長時間発酵した生地で作ります。（こちらは分割からとなります）いずれもミニクグロフ型を使用して各2個つづとなります。

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:12月1日(日)

## S1216 スイーツ



- 2024/12/16 (月) 10:30-14:00
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 笹野 浩之

### 花びら餅／お汁粉

花びら餅はお正月に食べられる代表的な和菓子です。由来から素材まで学べる講座となっています。もう一品は寒い時期に最高の一品のお汁粉です。心も体も温まりましょう！\*お汁粉は試食のみとなります。

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:12月2日(月)

## S1217 スイーツ



- 2024/12/17 (火) 10:30-14:00
- 2,500円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 木村 倫代

### クリスマスケーキオペラフレーズ

いちごとピスタチオ生地を層にして作るケーキです。生地の間にはバターをベースに軽やかな口当たりの芳醇なフレーズの香りがするクリームをサンドして仕上げます。お持ち帰りの箱はご用意いたします。

対象:大人 ※お子様連れはご遠慮ください。

定員:8名

申込期限:12月3日(火)

## S1223 料理



- 2024/12/23 (月) 10:30-13:30
- 1,800円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 咩野 英里

### <クリスマス料理> 昭和のナポリタン／茹で野菜～アマニヨーグルトソース～／バルサミコ酢ゼリー

どれも簡単に作れて大人も子供も楽しめるメニューです。おうちクリスマスにもピッタリですよ。

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9日(月)

## A1205 パン



・2024/12/05 (木)

・10:30-14:00

・2,500円 (税込)

・[店舗] プチフラム朝霞

・[講師] 塩野 浩代

ベリーのクグロフ (手ごね・お持ち帰り1個) / ブッセ (生地作りはデモのみ・生地の絞りクリームは全員 (2個持ち帰り) / ライ麦パン (講師作成持込み) / カナッパ2種類各1個 (試食のみ)

クランベリーとホワイトチョコを生地の中に巻き込んだクグロフです。ブッセはデモのみとなりますが、生地の絞り出し、クリームの絞り出しを参加者様にお楽しみ頂きます。酸味の少ないライ麦パンでカナッパをお作り頂きご試食頂きます。

対象:大人

定員:4名

申込期限:11月21日(木)

※お子様連れはご遠慮ください。

※駐車場はありません。

## A1209 料理



・2024/12/09 (月)

・11:00-13:00

・1,800円 (税込)

・[店舗] プチフラム朝霞

・[講師] 橋本 ひとみ

豚肉薄切りと胡瓜のニンニクソース / カニ入り中華風茶碗蒸し / 里芋団子入りも煮風汁 / 抹茶入りゼリーパンチ

今月は少し時間がかかるおもてなし料理です。実演なしのデモと試食の講座です。豚肉料理は年末年始にぴったりですなのでぜひマスターしてください。里芋団子の汁はお酒の後にも良いですよ。

対象:大人

定員:4名

申込期限:11月25日(月)

※お子様連れはご遠慮ください。

※駐車場はありません。

## A1216 パン



・2024/12/16 (月)

・10:30-14:00

・2,200円 (税込)

・[店舗] プチフラム朝霞

・[講師] 川口 淑恵

パネトーネ / 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！ミラノ発祥がクリスマスの発酵菓子をドライフルーツをたっぷり入れて作ります。シンプルなまるパンは白神こだま酵母の美味しさを引き出してくれるパンです。デモンストレーションでお楽しみスープを作ります。

対象:大人

定員:4名

申込期限:12月2日(月)

※お子様連れはご遠慮ください。

※駐車場はありません。

## A1219 スイーツ



・2024/12/19 (木)

・10:30-14:00

・2,500円 (税込)

・[店舗] プチフラム朝霞

・[講師] 木村 倫代

クリスマスケーキオペラフレーズ

いちごとピスタチオ生地を層にして作るケーキです。生地の間にはバターをベースに軽やかな口当たりの芳醇なフレーズの香りがするクリームをサンドして仕上げます。お持ち帰りの箱はご用意いたします。

対象:大人

定員:4名

申込期限:12月5日(木)

※お子様連れはご遠慮ください。

※駐車場はありません。

## A1224 料理



・2024/12/24 (火)

・10:30-13:30

・2,000円 (税込)

・[店舗] プチフラム朝霞

・[講師] 咩野 英里

<お正月料理> 五色なます / 丹後のぼら寿司 / 黒豆のチーズ和え

おもてなし料理や年末年始に使える料理、おせちリメイクのメニュー。どれも簡単にできます。毎年の定番料理になるかもしれません！

対象:大人

定員:4名

申込期限:12月10日(火)

※お子様連れはご遠慮ください。

※駐車場はありません。



## K1202 パン



- 2024/12/02 (月)
- 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

スノーフレイク／ポルボロン／ポットパイ

雪の結晶の形のパン。パーティーブレッド感覚で召し上がれます。ポルボロンはホロホロ食感のクッキーです。両方とも雪が降っている感じをイメージしています。ポットパイはデモのみです。

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：11月18日 (月)

## K1206 パン



- 2024/12/06 (金)
- 10:30-14:00
- 2,200円 (税込)
- [店舗] プチプラム川口・鳩ヶ谷
- [講師] 荻山 和也

全粒粉のシュトーレン (手仕込み2本) ／国産小麦のピタパン (機械仕込み4枚) ／スペアリブと大根の塩スープ (デモンストレーション)

全粒粉を使った滋味深いシュトーレンと、モチモチのピタパン、スペアリブのシンプルなスープを作ります。

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：11月22日 (金)

## K1209 蕎麦



- 2024/12/09 (月)
- 13:30-15:30
- 2,200円 (税込)
- [店舗] プチプラム川口・鳩ヶ谷
- [講師] 蕎麦の会 藤

手打ち蕎麦 (5～6人分お持ち帰り)

蕎麦打ち講師の出張講座を開催します！本格的な蕎麦作りが体験できます。初心者OK♪打ち立て蕎麦の試食有り。※左利きの方は、備考欄にご入力してください。

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：11月25日 (月)

## K1215 親子クッキング



- 2024/12/15 (日)
- 10:30-14:00
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチプラム川口・鳩ヶ谷
- [講師] 木村 倫代

クリスマスロールチキン／クリスマスピンチョス／クリスマスミニケーキ

親子で楽しくお昼ご飯を作りましょう♪ひと足お先にクリスマス気分を味わっちゃおう！うれしいデザート付きです。

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：12月1日 (日)

## K1217 パン



- 2024/12/17 (火)
- 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

クリスマスクグロフ (15cmクグロフ型 1台)  
／ティラミスミルクレープ／えびのチャウダー  
(デモのみ)

生クリームとバターたっぷりのリッチなパンを  
クグロフ型でクリスマスらしく仕上げます。ク  
レープはコーヒー風味の生地とマスカルポーネ  
を組み合わせます。

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：12月3日 (火)

## K1221 パン



- 2024/12/21 (土)
- 10:30-14:00
- 2,200円 (税込)
- [店舗] プチプラム川口・鳩ヶ谷
- [講師] 川口 淑恵

パネトーネ／まるパン／玉ねぎ塩麴のクラム  
チャウダー

白神こだま酵母を使った美味しいパン作り！ミ  
ラノ発祥のクリスマスのパンパネトーネ、ラム  
酒の効いたドライフルーツを生地に入れて作り  
ます。シンプルなまるパンとデモでクラムチャ  
ウダーを作ります。

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：12月7日 (土)

## 【親子】無料イベント クリスマスのカップケーキ



### 2024/12/22 (日)

① 10:15～11:00

② 11:15～12:00

③ 13:15～14:00

④ 14:15～15:00

( 1日16個限定 )

※お持物：ハンドタオル

※お持ち帰り容器はご用意いたします。

### 【お申込方法】

**12/8 (日) 10:00～受付開始**

○お電話または店頭にてお申し込みくだ  
さい。

○対象：親子(保護者同伴、4歳～小学生)

○お1人様1個

※1回のお電話で同一回2組分ご予約可。

※保護者同伴のイベントです。

※お持ち帰りのみとなります。

店内でのご試食はご遠慮ください。

※定員になり次第受付を終了致します。



# 年末年始休暇のお知らせ

日頃は、プチフラムをご利用いただきありがとうございます。

プチフラム全店舗では、誠に勝手ながら  
下記日程を冬期休暇とさせていただきます。

12/27  
金

通常営業

12/28～1/5  
土～日

定休日

1/6  
月

通常営業



**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 12月3日(火)～12月27日(金)  
予約開始日 12月1日(日)～12月24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。この機会に是非ご確認ください。

## ● 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！