DAITO GAS 人・街・未来にやさしい 大東ガス

スクールガイド

2025年 **2月**

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

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）

※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

クランベリーコーヒーショコラ

12ｃｍ

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

●志木●

048-470-1925

ラズベリーの フォンダンパウンド

15ｃｍ

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

●朝霞●

048-460-4550

バブカ

16㎝パウンド型×2個

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

●川口・鳩ケ谷●

048-285-8422

バーチ・ディ・ダーマ

(プレーン・紅茶)

2.0×2.5㎝　各17個

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

○…全日開催 ×…開催なし △…②③④の開催

F0204スイーツ

2025/02/04 (火) 10:30-12:30
1,800円（税込）
[店舗] プチフラム富士見
[講師] 高橋　清美

練り切りで和菓子作り体験

冬をテーマにした和菓子「雪うさぎと椿」を練り切りで作ります。

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：1月21日（火）

F0209　料理

2025/02/09 (日) 10:30-13:30
2,200円（税込）
[店舗] プチフラム富士見
[講師] 斉藤　幸四郎
サバのソテーミックスビーンズ入りトマトソース／フレッシュ野菜のチャウダースープ／クレープシュゼットオレンジの香り

こんがりと焼いたサバとトマトの酸味が絶妙に合う洋食ランチです。おしゃれなデザート付きです。

対象：大人

定員：12名

申込期限：1月26日（日）

F0210　パン

2025/02/10 (月) 10:30-14:00
2,000円（税込）
[店舗] プチフラム富士見
[講師] 荻山　和也

ジャコとパセリのグリッシーニ（手仕込み14本）／ミニあんパン（機械仕込み4個）

ジャコとパセリを練り込んだ生地を、カリカリのスティック状に焼き上げるグリッシーニと、小さなあんパンを作ります。

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27日（月）

F0211　キッズ

2025/02/11 (火) 10:30-14:00
2,000円（税込）
[店舗] プチフラム富士見
[講師] 木村　倫代

春野菜と鶏ハムの彩りパスタ／いちごのパフェ／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しますので、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：1月28日（火）

F0212　スイーツ

2025/02/13 (木) 10:30-13:00
2,000円（税込）
[店舗] プチフラム富士見
[講師] 叶野　英里

バレンタインラスク２種作り

バレンタインデー向けにアーモンドチョコラスクとガーリックハーブラスクの２種類を作ってお持ち帰り頂きます。スイーツとおつまみの両方を作るので大人も子供も楽しめます。

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30日（木）

F0214　スイーツ

2025/02/14 (金) 10:30-14:00
2,800円（税込）
[店舗] プチフラム富士見
[講師] 川口　淑恵

チョコバスク風チーズケーキ（12㎝）／絞り出しチョコクッキー

美味しいチョコレートで濃厚なチョコ風味の表面の焦げが特徴のバスク風チーズケーキと、ココアパウダー使った絞り出しを作ります。プレゼントにしてもいいですね！

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31日（金）

F0215　料理

2025/02/15 (土) 10:30-13:30
2,000円（税込）
[店舗] プチフラム富士見
[講師] 永吉　峰子

牛肉の焼きチーズカレー／生ハムの生春巻き／アボカドとトマトのサラダ／塩こうじ野菜スープ／フルーツヨーグルトデザート

管理栄養士が簡単で野菜たっぷりの温かいメニューをご紹介します。

対象：大人

定員：12名

申込期限：2月1日（土）

F0218　カルチャー

2025/02/18 (火) 10:30-12:30
4,400円（税込）
[店舗] プチフラム富士見
[講師] 仲村　有希子

ビタミンカラーのアレンジメント

プリザーブドフラワーやドライフラワー、アーティフィシャルフラワーを使用して春らしい明るいビタミンカラーのフラワーアレンジメントを作りましょう。初心者の方も美しく完成出来ますので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：2月4日（火）

F0220　パン

2025/02/20 (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

クランベリーとチョコのパン／マロンとアーモンドのスコーン／クロックムッシュ

クランベリーとチョコのおいしい組み合わせのセミハードなパンと手軽に作れるザクザク食感のマロンとアーモンドのスコーンのご紹介。クロックムッシュはデモのみでご試食となります。

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：2月6日（木）

F0225　料理

2025/02/25 (火) 10:30-14:00
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

豆乳担々麺／鶏もも肉の北京ダック風／くらげと人参の中華サラダ／トマトのネギだれ和え／マンゴープリン

ねりごま入りの濃厚スープにピリ辛の肉味噌をトッピングしたラーメンと、カリカリの鶏肉に甜麺醤のタレで北京ダックの味わいを再現します。

対象：大人

定員：8名

申込期限：2月11日（火）

S0203　スイーツ

- **2025/02/03 (月)**
  10:30-14:00
- **2,500円（税込）**
- [店舗] プチフラム志木
- [講師]笹野　浩之

利休饅頭（茶饅頭）／栗きんとん

和菓子の基本である饅頭を作ります！黒糖を使ったコクのある饅頭です。もう一品は栗きんとんで、栗１００%の豪華な仕様で作ります。ぜひ本物を食べてみてください！

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20日(月)

S0204　料理

- **2025/02/04 (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

チキンビリヤーニ／北インドの野菜カレー／ライタ／チャイ

チキンビリヤーニはバスマティ米を使った本格的な話題のインドの炊き込みご飯です。出来上がったら混ぜてはいけない？ライタはヨーグルトサラダです。

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:1月21日(火)

S0206　パン

- **2025/02/06 (木)**
  10:30-14:00
- **2,000円（税込）**
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 相原　菜月

シナモンロール（φ10㎝×4コ・手ごね）／湯種ちぎりドッグパン（14×21㎝長方形×1コ・機械ごね）

手作りパンの定番シナモンロールを作ります。コクのあるブラウンシュガーを使ったシナモンフィリングと、酸味のあるクリームチーズフロスティングの相性は抜群。ちぎりドッグパンは湯種製法で、しっとりもちもち食感に焼き上げます。「翌日も美味しい」パン作りの基本をマスターしましょう！

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:1月23日(木)

S0209　料理

- **2025/02/09 (日)**
  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

牡蠣とベーコン、白菜のリゾット～柚子ポン酢ソース添え／森のマルシェ・タルティーヌ（きのこのフレンチオープンサンド）／冬野菜のピクルス

旬の食材を使用し、見た目も華やか、身体にも優しいメニュー。食材の下処理、味付けのコツを伝授。

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26日(日)

S0210　パン

- **2025/02/10 (月)**
  10:30-14:00
- **2,000円（税込）**
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 川口　淑恵

もちもちちぎりパン／チョコチップパン／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！強力粉と白玉粉で生地を作ります。もちもちとした食感が楽しめるパンと、チョコチップを生地に入れたパンを作ります。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:1月27日(土)

S0213　カルチャー

- **2025/02/13 (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

ミモザ＆グリーンスワッグ

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
　※お子様連れはご遠慮ください。
定員:10名
申込期限:1月30日(木)

S0214　ｽｲｰﾂ

- **2025/02/14 (金)**
  10:30-14:00
- **2,200円（税込）**
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 木村　倫代

バレンタインフランボワーズショコラケーキ

洋酒の効いた大人のバレンタインスイーツを作ります。12センチ丸型一台

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31日(金)

S0215　パン

- **2025/02/15 (土)**
  10:30-14:00
- **1,800円（税込）**
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 岡本　潤子

パンツェロッティ／ビスコッティ

パンツェロッティとは南イタリアの揚げパン。カルツッオーネを焼くのではなく揚げたとイメージしてください。ビスコッティはコーヒーのおともにぴったりな一品。

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:2月1日(土)

S0218　料理

- **2025/02/18 (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

蓮子ご飯／蓮痕とスペアリブスープ／蓮の芽サラダ

旧正月やお祝いの日に色々の蓮料理を作って食べましょう！！

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:2月4日(火)

S0221　料理

- **2025/02/21 (金)**
  10:30-13:30
- **2,000円（税込）**
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 叶野　英里

<塩麹料理>ビーツのパスタ／カジキのフライ～しば漬けタルタルソース／鶏ハムのサラダ

いつもの料理が簡単に美味しくなる万能調味料の塩麹を全てのメニューに使います。北海道産の米麹２００ｇをお土産にしますので、ぜひ家で塩麹を仕込んでいろいろな料理に使ってみてください。

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:2月7日(金)

S0222a　スイーツ

- **2025/02/22 (土)**
  10:30-12:30
- **800円（税込）**
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] プチフラムスタッフ

マロンのシューロールケーキ
（25ｃｍ）

中はモンブランクリームとラム酒の香りのマロングラッセ入りクリームが…。シュー生地で巻いたロールケーキはボリューム感たっぷりです。

※容器をご持参ください。

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:2月8日(土)

S0222b　スイーツ

- **2025/02/22 (土)**
  14:00-16:00
- **800円（税込）**
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] プチフラムスタッフ

マロンのシューロールケーキ
（25ｃｍ）

中はモンブランクリームとラム酒の香りのマロングラッセ入りクリームが…。シュー生地で巻いたロールケーキはボリューム感たっぷりです。

※容器をご持参ください。

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:2月8日(土)

S0225　料理

- **2025/02/25 (火)**
  10:30-13:30
- **2,500円（税込）**
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 石井　雅比呂

初春の竹籠弁当

竹籠に盛り付けたお弁当を作ります。竹籠お弁当箱はお持ち帰りできます。

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:2月11日(火)

A0203　料理

2025/02/03 (月) 10:30-13:30
1,800円（税込）
[店舗] プチフラム朝霞
[講師] 吽野　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ァ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:4名
申込期限:1月20日(月)

※お子様連れはご遠慮ください。
※駐車場はありません。

A0204　スイーツ

2025/02/04 (火) 10:30-14:00
2,200円（税込）
[店舗] プチフラム朝霞
[講師] 川口　淑恵

酵母ブラウニー／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！今回は白神こだま酵母を使ったスイーツを作ります。酵母を加えると旨味が増し美味しくなります。シンプルで美味しいドックパンを作ります。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:1月21日(火)

※お子様連れはご遠慮ください。
※駐車場はありません。

A0206　料理

2025/02/06 (木) 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

牡蠣とベーコン、白菜のリゾット～柚子ポン酢ソース添え／森のマルシェ・タルティーヌ（きのこのフレンチオープンサンド）／冬野菜のピクルス

旬の食材を使用し、見た目も華やか、身体にも優しいメニュー。食材の下処理、味付けのコツを伝授。

対象:大人
定員:4名
申込期限:1月23日(木)

※お子様連れはご遠慮ください。
※駐車場はありません。

A0209　カルチャー

2025/02/09 (日) 10:30-12:00
1,500円（税込）
[店舗] プチフラム朝霞
[講師] 日栄　陽子

ほっこり癒しのハーブティーとしっとり潤いアロマハンドクリーム

淹れたてのハーブティーを飲みながらアロマハンドクリームをつくりましょう。自分だけのアロマハンドクリームでカサカサの指先もしっとり潤います。アロマの香りでまったり癒されましょう。

対象:大人
定員:4名
申込期限:1月26日(日)

※お子様連れはご遠慮ください。
※駐車場はありません。

A0223　その他

2025/02/23 (日) 10:30-13:30
2,000円（税込）
[店舗] プチフラム朝霞
[講師] 木村　倫代

味噌と甘酒

味噌は2キロ作ってお持ち帰り 甘酒の作り方と活用法のご紹介試食あり

対象:大人
定員:4名
申込期限:2月9日(日)

※お子様連れはご遠慮ください。
※駐車場はありません。

A0228　パン

2025/02/28 (金) 10:30-14:00
2,300円（税込）
[店舗] プチフラム朝霞
[講師] 塩野　浩代
バトンブランジェとナッツのクッペ（4個持ち帰り）／キーマカレーパン（試食1個）

棒状の高級なチョコレートのバトンブランジェを食べやすいサイズにカットし、ナッツと合わせたセミハード系スイーツライ麦パンです。キーマカレーパンは具材を包む所から成型して頂き、揚げたてをご試食頂きます。

対象:大人
定員:4名
申込期限:2月14日(金)

※お子様連れはご遠慮ください。
※駐車場はありません。

K0203 パン

- **2025/02/03 (月)**
- **10:30-14:00**
- **2,000円（税込）**
- [店舗] プチフラム川口・鳩ヶ谷
- [講師] 田中　久美子

シャンピニオン（4個）／フォンダンショコラ（4個）／チリコンカンスープ（デモのみ）

ハード生地のシャンピニオン(きのこ)の中に、シチューを入れて焼きます。生チョコ入りのフォンダンショコラは中からとろーりチョコがあふれ出します！

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20日（月）

K0207 パン

- **2025/02/07 (金)**
- **10:30-14:00**
- **2,200円（税込）**
- [店舗] プチフラム川口・鳩ヶ谷
- [講師] 荻山　和也

大型に焼くアップルシナモンロール（手仕込み1個）／セモリナとドライトマトのパン／ポークのパイナップル煮込み

ケーキ型で、シナモンとリンゴを使って大型に焼き上げるパンと、モチモチに焼きあがるセモリナとトマトのパン、パイナップルでお肉を柔らかくする煮込み料理を作ります。

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24日（金）

K0211a スイーツ

- **2025/02/11 (火)**
- **10:30-12:30**
- **1,000円（税込）**
- [店舗] プチフラム川口・鳩ヶ谷
- [講師] プチフラムスタッフ

生チョコタルト（12㎝・2個）

ハートのクッキーをのせたラブラブ♡生チョコタルトを作ります。プレゼント用に一つはラッピングしてお持ち帰りです♪※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：4名

申込期限：1月28日（火）

K0211b スイーツ

- **2025/02/11 (火)**
- **14:00-16:00**
- **1,000円（税込）**
- [店舗] プチフラム川口・鳩ヶ谷
- [講師] プチフラムスタッフ

生チョコタルト（12㎝・2個）

ハートのクッキーをのせたラブラブ♡生チョコタルトを作ります。プレゼント用に一つはラッピングしてお持ち帰りです♪※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：4名

申込期限：1月28日（火）

K0217 カルチャー

•2025/02/17 (月)
•10:30-12:30
•1,000円（税込）
•[店舗] プチフラム川口・鳩ヶ谷
•[講師] 前田　由紀子

ひなまつりを書いてみよう「筆文字と一緒に可愛いお雛様挿絵も自分で描けるカンタン筆文字講座」

下手が味になり苦手が好きになる。筆ペン１本で気軽に筆文字を書いてみよう。筆文字は書道とは違います。書道経験が無くても大丈夫です。道具は一切不要です。汚れても良い服装でお越しください。

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：2月3日（月）

K0220 料理

•2025/02/20 (木)
•10:30-13:30
•2,000円（税込）
•[店舗] プチフラム川口・鳩ヶ谷
•[講師] かわごえ　直子

牡蠣とベーコン、白菜のリゾット～柚子ポン酢ソース添え／森のマルシェ・タルティーヌ（きのこのフレンチオープンサンド）／冬野菜のピクルス

旬の食材を使用し、見た目も華やか、身体にも優しいメニュー。食材の下処理、味付けのコツを伝授。

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（木）

練り切り　（水仙、梅）

«1回目開催»
•2025/02/7(金)
•14:30-16:00
•お申込み：1/31(金)11時～2/3(月)
お電話にて先着4名様

«2回目開催»
•2025/02/20(木)
•14:00-15:30
•お申込み:2/13(木)11時～2/16(日)
お電話にて先着4名様

•各回500円（税込）
•対象：大人※お子様連れはご遠慮ください。

•[店舗] プチフラム川口・鳩ヶ谷
•[講師] プチフラムスタッフ

講座後に、練り切りの新イベントを開催します。季節の和菓子を作ってみませんか？
初回の2月は水仙と梅を作ります。
事前予約制です。ふるってご応募ください。

お店のお知らせは
LINE で配信いたします。
ご登録お願いします。

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	７００円
大東ガスのガスをご利用でないお客さま	８００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　２月３日(月)～２月２８日(金)
予約開始日　２月１日(土)～２月２５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頂きます。

※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。予めご了承願います。
※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！