

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
クランベリーコーヒージュワ
12cm

●志木●
048-470-1925
ラズベリーの
フォンダンパウンド
15cm

●朝霞●
048-460-4550
バブカ
16cmパウンド型×2個

●川口・鳩ヶ谷●
048-285-8422
パーティ・ディ・ダーマ
(プレーン・紅茶)
2.0×2.5cm 各17個



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

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

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

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

F0204スイーツ



2025/02/04 (火) 10:30-12:30
1,800円 (税込)

[店舗] プチプラム富士見
[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] プチプラム富士見
[講師] 齊藤 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] プチプラム富士見
[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] プチプラム富士見
[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] プチプラム富士見
[講師] 咩野 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 (12cm) / 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、ココアパウダーを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

チキンビリヤニ／北インドの野菜カレー／ライタ／チャイ

チキンビリヤ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 (φ10cm×4コ・手ごね)／湯種ちぎりドッグパン (14×21cm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str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・ティエ・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な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



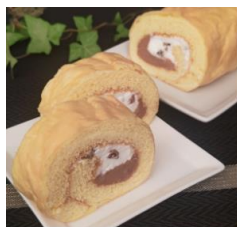
- ・ 2025/02/21 (金)
10:30-13:30
- ・ 2,000円 (税込)
- ・ [店舗] プチフラム志木
- ・ [講師] 咩野 英里

<塩麴料理> ビーツの Pasta/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麴を全てのメニューに使います。北海道産の米麴200gをお土産にしますので、ぜひ家で塩麴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

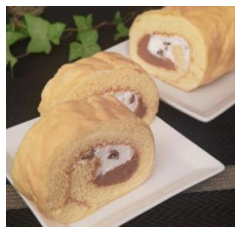
マロンのシューロールケーキ
(25cm)

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] 咩野 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 ※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)

A0204 スイーツ



2025/02/04 (火) 10:30-14:00
2,000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
ブ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 ※お子様連れはご遠慮くださ
い。

定員:4名

申込期限:1月21日(火)

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
ボン酢ソース添え／森のマルシェ・タル
ティエヌ（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:1月23日(木)

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じっくり
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 ※お子様連れはご遠慮くださ
い。

定員:4名

申込期限:1月26日(日)

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 ※お子様連れはご遠慮くださ
い。

定員:4名

申込期限:2月9日(日)

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 ※お子様連れはご遠慮くださ
い。

定員:4名

申込期限:2月14日(金)

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 (12cm・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 (12cm・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] プチプラム川口・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] プチプラム川口・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)

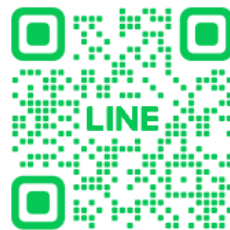
・対象：大人※お子様連れはご遠慮ください。

- ・[店舗] プチプラム川口・鳩ヶ谷
- ・[講師] プチプラムスタッフ

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 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 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！