

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

オレンジブラウニー

15cm x 15cm スクエア型



●志木●

048-470-1925

蕎麦の実・蕎麦茶入り
フロランタンケーキ

18cm x 6cm



●朝霞●

048-460-4550

パイナップルクリームパン

直径9cm x 高さ3cm カップ6個



●川口・鳩ヶ谷●

048-285-8422

チーズヨーグルトのスコップケーキ
(ベリーソースまたはマンゴーソース)

22 x 11cm



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

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

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

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

F0802a 実験



- 2025/08/02 (土) 10:30-12:30
- 1,000円 (税込)
- [店舗] プチフラム富士見
- [講師] 岸本 純子

ミルクが固まる？実験とイタリアマンマのミルクビスケット付き

夏休みの自由研究にも役立つような不思議体験第2弾！！親子でわくわく実験してみませんか？

対象：親子※大人1名。4歳以上小学生以下2名まで。

定員：6組

申込期限：7月19日 (土)

F0802b 実験



- 2025/08/02 (土) 14:00-16:00
- 1,000円 (税込)
- [店舗] プチフラム富士見
- [講師] 岸本 純子

ミルクが固まる？実験とイタリアマンマのミルクビスケット付き

夏休みの自由研究にも役立つような不思議体験第2弾！！親子でわくわく実験してみませんか？

対象：親子※大人1名。4歳以上小学生以下2名まで。

定員：6組

申込期限：7月19日 (土)

F0803 キッズ



- 2025/08/03 (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

うなぎの釜めし／夏空のそうめん流し
風ゼリー寄せ／スイカのバスケットデザート

夏バテ防止にぴったりなうなぎの釜めしをお子様2食作ります。※保護者の方は13：00時頃再来店していただき、ご一緒に召し上がります。

対象：小学生

定員：6名

申込期限：7月20日 (日)

F0804 料理



- 2025/08/04 (月) 10:30-13:00
- 1,800円 (税込)
- [店舗] プチフラム富士見
- [講師] 呷野 英里

昭和のナポリタン／きゅうりのガスパチョ／ズッキーニとモッツァレラのサラダ

野菜たっぷり！カフェのランチのようなメニューです。簡単に作れて見た目も華やか。普段使いにもおもてなし料理にもなります。

対象：大人

定員：12名

申込期限：7月21日 (月)

F0807 スイーツ



- 2025/08/07 (木) 10:30-13:30
- 2,800円 (税込)
- [店舗] プチフラム富士見
- [講師] 川口 淑恵

フルーツのゼリーテリーヌ (約20cmのパウンド型)

季節のフルーツをたっぷり詰め込んだあざやかな夏にぴったりのゼリーを作ります！※仕入れ上、写真のフルーツとは異なる場合があります。

対象：大人※お子様連れはご遠慮ください。

定員：8名

申込期限：7月24日 (木)

F0809 料理



・2025/08/09 (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

カオマンガイ/夏野菜とソーセージのピリ辛トマトスープ/ズッキーニのカレーピクルス/パイナップルのレアチーズケーキ

管理栄養士が野菜たっぷりのヘルシー夏レシピをご紹介します。

対象：大人

定員：12名

申込期限：7月26日 (土)

F0810 パン



・2025/08/10 (日) 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

黒糖コーヒーのベーグル (手仕込み4個) / オニオンとベーコンのプチパン (機械仕込み4個)

コーヒー風味のモチモチ生地に、コーヒーチョコレートを巻き込んで作るベーグルと、フライドオニオンとベーコンをたっぷり使ったプチパンを作ります。

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：7月27日 (日)

F0819 料理



・2025/08/19 (火) 10:30-13:30

・1,800円 (税込)

・[店舗] プチフラム富士見

・[講師] 橋本 ひとみ

簡単参鶏湯/じゃがいもとアスパラのチーズチヂミ/ミニトマトのキムチヤンニョム/おまけのデザート

韓国では暑い夏に食べるスタミナ料理として有名な参鶏湯を家庭で手に入りやすい部位で作ります。

対象：大人

定員：12名

申込期限：8月5日 (火)

F0826 パン



・2025/08/26 (火) 10:30-14:00

・2,000円 (税込)

・[店舗] プチフラム富士見

・[講師] 岡本 潤子

枝豆とチーズの夏クグロフ/クランベリークッペ

バターを控えた夏仕様の「クグロフ」は、枝豆とチーズの組み合わせでおつまみにもぴったり。長時間発酵で作る「クランベリークッペ」は、生地のおまじに甘酸っぱさが重なり、口の中に風味が広がります。

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：8月9日 (土)

F0830 料理



・2025/08/30 (土) 10:30-13:30

・2,500円 (税込)

・[店舗] プチフラム富士見

・[講師] 斉藤 幸四郎

仔羊の骨付と鶏モモ肉のプロバンス風/ナッツとかぼちゃのマリネ/旬のフルーツカクテル〜ミントの香り

ラム肉の中でも特に人気のある骨付きと鶏肉を、フランスの伝統的な料理スタイルで作ります。

対象：大人

定員：12名

申込期限：8月17日 (月)

S0808 その他



- 2025/08/08 (金) 10:30-13:30
- 1,800円 (税込)
- [店舗] プチプラム志木
- [講師] 橋本 ひとみ

胡瓜の簡単キムチ／豚肉入りコンナムルパプ／椎茸の炒めナムル

旬の胡瓜でカクテキ風の簡単即席キムチを作ります。500gお持ち帰りです。

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:7月25日(金)

S0810 パン



- 2025/08/10 (日) 10:30-14:00
- 2,200円 (税込)
- [店舗] プチプラム志木
- [講師] 相原 菜月

【捏ねなし成形のみ】総菜パン(ちくわ・豆・ハムポテト)／ハードパン(ベーコンエピ・ジェノバチーズ)

暑い夏は成形だけのパン作りで楽しみましょう!生地作りはスタッフにお任せ、皆様は分割からの作業になります。色々な総菜パンを5種類2つずつ、ハードパンは低温長時間発酵で仕込みます。8月限定の手軽なパン教室をご体験ください。

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:7月27日(日)

S0819 スイーツ



- 2025/08/19 (火) 10:30-13:30
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチプラム志木
- [講師] かわごえ 直子

とうもろこしのケーキサレ(8×15×6cmパウンド型1個お持ち帰り/ご試食あり)／塩麹レモンの鶏肉とじゃが芋のロースト／グリーン冷製スープ～ガスパチヨ風

真夏を元気にのりきるブランチメニュー。とうもろこしたっぷりのケーキサレは朝食にもオススメです。

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:8月5日(火)

S0822 その他



- 2025/08/22 (金) 10:30-13:00
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチプラム志木
- [講師] 畔野 英里

<グラノーラ&マッシュマログラノーラバー作り>デモ&試食⇒グラノーラヨーグルト

オーツ麦を中心に食物繊維やビタミンミネラルなど栄養価の高い成分を多く含んでいるグラノーラを作ってお持ち帰り頂きます。ナッツやドライフルーツをたっぷり入れて甘さ控えめに仕上げます。簡単に作れておやつにぴったりなマッシュマログラノーラバーも作ります。

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:8月8日(金)

S0824 料理



- 2025/08/24 (日) 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

旬の魚の煮つけ／夏野菜の煮びたし／さっぱり梅ごはん／汁物

リクエストの多かった美味しい魚の煮つけを料理長から学べる講座です。お料理初心者の方もご参加ください。

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:8月9日(土)

S0828 カルチャー



- 2025/08/28 (木) 11:00-13:00
- 3,500円 (税込)
- [店舗] プチプラム志木
- [講師] 福田 知美

『HANA*遊びS』 リモニュームリース

リモニュームを中心にドライになるリースを作ります。
サイズ：約18-20cm
※色合いは変わる場合があります。

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：8月17日(日)

S0829 パン



- 2025/08/29 (金) 10:30-14:15
- 2,500円 (税込)
- [店舗] プチプラム志木
- [講師] 塩野 浩代

ドライフルーツ・クリチとナッツのバトン (手ごね持ち帰り5本) / たっぷりコーンロール (機械ごね・試食1個・成型から仕上げまでは全員)

ドライフルーツとナッツ入りのパン生地です。クリームチーズの存在感もあります。棒状の成型をお楽しみ頂きます。試食のみはとうもろこしから出てくる水分でパン生地を作ります。香ばしいコーンの香り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:6名

申込期限：8月17日(日)

S0830 スイーツ



- 2025/08/30 (土) 10:30-14:30
- 2,500円 (税込)
- [店舗] プチプラム志木
- [講師] 笹野 浩之

麩饅頭/団子

冷やして食べると絶品の麩饅頭！口当たりは滑らかでモチモチの生地とヨモギの香りは最高の出会いです。お持ち帰りは6個を予定しています。もう一品は、シンプルだけど皆さんに愛される和菓子の1つ「団子」定番の醤油香る「みたらし団子」と「餡団子」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：8月17日(日)

S0831 その他



- 2025/08/31 (日) 10:30-13:30
- 2,500円 (税込)
- [店舗] プチプラム志木
- [講師] 川口 淑恵

お酢の活用：お酢でドレッシング作り 雑穀いなり寿司/酢みそ汁/彩りサラダ〜ドレッシングかけて〜/酢ドリンク

魅力がたくさん詰まった“酢”で美味しいドレッシングを作りましょう！お酢を使った簡単なお料理をデモンストラーションでご紹介いたします。※作ったドレッシングと講師お勧めのお酢のお持ち帰りがありますので保冷バッグをご持参ください。

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：8月18日(月)

A0807 スイーツ



025/08/07 (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

とうもろこしのケーキサレ(8×15×6cmパウンド型1個お持ち帰り/ご試食あり)/塩麹レモンの鶏肉とじゃが芋のロースト/グリーン冷製スープ〜ガスパチョ風

真夏を元気にのりきるランチメニュー。とうもろこしたっぷりのケーキサレは朝食にもオススメです。

対象:大人

定員:4名

申込期限:7月24日(木)

※お子様連れはご遠慮ください。

※駐車場はありません。

A0821 その他



2025/08/21 (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

オイキムチ/卵のスープご飯/切り干し大根のナムル

毎年恒例の胡瓜のキムチを作りましょう。漬け汁から作ります。胡瓜5本分作りお持ち帰りです。

対象:大人

定員:4名

申込期限:8月7日(木)

※お子様連れはご遠慮ください。

※駐車場はありません。

A0822 パン



2025/08/22 (金)

10:30-14:00

2,500円 (税込)

[店舗] プチフラム朝霞

[講師] 川口 淑恵

レモンと紅茶のパン/ブレッツェン/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! アールグレイの茶葉とレモンピールを生地に練り込み、レモン風味のアーモンドクリームをフィリングにして、レモンの甘酸っぱさがアクセントの美味しいパンです。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:8月8日(金)

※お子様連れはご遠慮ください。

※駐車場はありません。

A0831 料理



2025/08/31 (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

びっくり玄米/塩こうじポークのローストトマトとオニオンソースかけ/にんじンドレッシングサラダ/スープカレー

あなたの腸内環境は大丈夫かな? スパイスと夏野菜を使った腸から元気になる、残暑を乗りきるメニューです。五つ星お米マイスター推薦のお米のお土産付

対象:大人

定員:4名

申込期限:8月17日(日)

※お子様連れはご遠慮ください。

※駐車場はありません。

K0805 パン



- 2025/08/05 (火)
- 10:30-14:00
- 2,200円 (税込)
- [店舗] プチフラム川口・鳩ヶ谷
- [講師] 川口 淑恵

抹茶のマーブルパン／ドックパン／パプリカのポタージュスープ

白神こだま酵母パンで美味しいパンを焼きましょう！プレーン生地と抹茶生地で大納言を入れて編みこんだ抹茶のマーブルパンと、白神こだま酵母の美味しさを感じられるシンプルなパン、ドックパンを作ります。デモでスープを作ります。

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：7月22日 (火)

K0808 パン



- 2025/08/08 (金)
- 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

とうもろこしのケーキサレ (8×15×6cmパウンド型1個お持ち帰り・ご試食あり) / 塩麹レモンの鶏肉とじゃが芋のロースト / グリーン冷製スープ〜ガスパチョ風

真夏を元気にのりきるランチメニュー。とうもろこしたっぷりのケーキサレは朝食にもオススメです。

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：7月25日 (金)

K0818 パン



- 2025/08/18 (月)
- 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

Detroit風ピザ (22cm角1個分) / フライドオニオンチーズブレッド (機械仕込み4個) / ポークのフリカッセル / ロゼ (デモンストレーション)

四角に焼き上げるボリュームなピザと、玉ねぎとチーズのパン、トマトケチャップを使ってロゼに仕上げる、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：8月4日 (月)

K0821 パン



- 2025/08/21 (木)
- 10:30-14:00
- 2,200円 (税込)
- [店舗] プチフラム川口・鳩ヶ谷
- [講師] 岡本 潤子

ほうれん草とベーコン / 青のりとチーズのパン / とうもろこしの冷製ポタージュ

ほうれん草を練りこんだ生地にはベーコンの旨みがじんわり染みる「ほうれん草とベーコン」、そして、いつもの作り方とはちょっと違うけれど「こんな方法もあるんだ！」と楽しんでいただける「青のりとチーズのパン」。とうもろこしの冷製ポタージュはデモのみのご紹介です。

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：8月7日 (木)

K0822 スイーツ



- 2025/08/22 (金)
- 10:30-14:00
- 2,500円 (税込)
- [店舗] プチプラム川口・鳩ヶ谷
- [講師] 木村 倫代

洋風と和風のカップデザート (8個)

シャインマスカットの洋風テイスト (4個) と抹茶の和風テイスト (4個) の2種類作ります。

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：8月8日 (金)

K0826 パン



- 2025/08/26 (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

バタースコッチブレッド (17×8cmパウンド型) / スノーボールクッキー2種 (各10個)

濃厚スコッチソースを練りこんだパンです。一層一層はがして楽しめます。スノーボールクッキーのさくほろ生地で2種類のクッキーを作ります。(チョコクッキー用に保冷剤をご持参ください)

対象：大人※お子様連れはご遠慮ください。

定員：4名

申込期限：8月9日 (土)

K0829 料理



- 2025/08/29 (金)
- 10:30-13:30
- 1,500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

照り焼きチキンライスバーガー/無水肉じゃが/キャロットケーキ/プチサラダ

リンナイのデリシア (コンロ) の便利な機能を使って、カフェ風ランチを作ります。デモで『+Rレシピ』アプリのキャロットケーキをグリルで焼きます。

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：8月17日 (日)

無料イベント 練り切り



夏休み特別企画

- 2025/08/02 (土)
- ①10:30-12:00 ②14:00-15:30
- [店舗] プチプラム川口・鳩ヶ谷
- [講師] プチプラムスタッフ

夏休み特別企画！小学生対象の練り切り教室です。今回は「しろくま」と「ひまわり」。かわいい×おいしいレッスン！楽しみながら和菓子に挑戦しましょう！

- ★対象：小学生
- ★定員：各回4名様
- ★お申し込み方法：

お申込期間内にお電話にてご応募ください。参加者が定員を上回った場合、抽選となります。大東ガスをご利用のお客様が優先となります。1回のお電話で2名様までご応募いただけます。

- ★お申込期間：7/19(土)11:00~7/24(木)18:00
- ★参加費無料

夏季休暇のお知らせ

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
下記日程を夏季休暇とさせていただきます。

8/10
日

通常営業

8/11~8/17
月 ~ 日

定休日

8/18
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 8月3日(日)~8月31日(日)
予約開始日 8月1日(金)~8月29日(金)
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！