

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

洋梨のエンゼルケーキ

15cmエンゼル型 1台



●志木●

048-470-1925

栗のシフォンケーキ

15cm



●朝霞●

048-460-4550

キャラメルクグロフ

約直径142×H82mmクグロフ型



●川口・鳩ヶ谷●

048-285-8422

丸ごとりんごパイ

約11cm 1個



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

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

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

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

○…全日開催 ×…開催なし △…②③④の開催 ◎…1日2回受講可能 ※赤字は変更点です。

## F1102 料理



•2025/11/02 (日) 10:30-13:30

•2,200円 (税込)

•[店舗] プチフラム富士見

•[講師] 齊藤 幸四郎

レストランハンバーグステーキ〜たっぷりキノコソース〜/5色の野菜スープ/シチリア風オレンジのサラダ

プロに教わる本格ハンバーグ。家庭でも役立つコツを伝授。彩りが美しい料理です。

対象：大人

定員：12名

申込期限：10月19日 (日)

## F1104 その他

持ち帰り  
講座



•2025/11/04 (火) 10:30-13:00

•2,000円 (税込)

•[店舗] プチフラム富士見

•[講師] 咩野 英里

オープンいなり寿司※デモ&試食⇒オープンいなり寿司、スープ

いなり寿司の口を内側に折り込んで中身を見せるように包み、上に具材をトッピングするスタイルのいなり寿司。見た目も華やかでおもてなし料理にもピッタリです。4種類×3個をお持ち帰り頂きます。※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：10月21日 (火)

## F1106 スイーツ

持ち帰り  
講座



•2025/11/06 (木) 10:30-14:00

•2,500円 (税込)

•[店舗] プチフラム富士見

•[講師] 川口 淑恵

ティラミス (11×7×h4.5cm・2個)

ティラミスはイタリア発祥のスイーツで日本でも人気のスイーツです。生地を作り、コーヒーシロップをたっぷりと浸み込ませ、マスカルポーネチーズのクリームを重ねた至福の美味しさのティラミスを作ります。※容器はこちらで用意いたします。保冷剤、保冷バック持参。

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：10月23日 (木)

## F1110 パン

持ち帰り  
講座



•2025/11/10 (月) 10:30-14:00

•2,200円 (税込)

•[店舗] プチフラム富士見

•[講師] 岡本 潤子

シナモンロール/ミニ食パン

折込生地でシナモンロールを作ります。シナモンの香りとバター風味を楽しめる一品。ミニ食パンは長時間発酵の生地で分割からやっただきます。

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：10月27日 (月)

## F1115 料理



- 2025/11/15 (土) 10:30-13:30
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチフラム富士見
- [講師] かわごえ 直子

牡蠣のピカタ〜きこのピラフと共にノ大根パスタ生ハム胡桃saladノココナッツパンブキンなジェラートスープ (デザート)

大粒の牡蠣をしっかり味わえ、ちょっとした工夫でピカタとピラフ2度楽しめる、ご馳走ピラフ。今回の3品は企業のサイトや、冊子に掲載されたメニュー、ご家庭でも作りやすいレシピでご紹介。

対象：大人

定員：12名

申込期限：11月1日 (土)

## F1120 カルチャー



- 2025/11/20 (木) 10:30-12:30
- 1,000円 (税込)
- [店舗] プチフラム富士見
- [講師] 前田 由紀子

筆文字で季節を楽しむ。今回は「2026年午年デザイン年賀状」を書いてみよう

下手が味になり、苦手が好きになる。筆ペン1本で気軽に筆文字が楽しめます。筆文字は書道経験が無くても大丈夫です。道具は一切不要。汚れても良い服装でお越しください。※写真は参考作品です。当日のお手本とは異なります。

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6日 (木)

## F11121 パン

持ち帰り  
講座



- 2025/11/21 (金) 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

ソフトフランスと明太フランス (手仕込み各2本) ノシナモンロール (機械仕込み4個)

さっくり食感のソフトフランスパンを4本焼き、そのうちの2本を明太フランスにアレンジし、スイート生地定番のシナモンロールを作ります。

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：11月7日 (金)

## F1123 その他

持ち帰り  
講座



- 2025/11/23 (日) 10:30-13:30
- 2,500円 (税込)
- [店舗] プチフラム富士見
- [講師] 川村 進

肉まん (4個) ノ海鮮まん (4個)

点心のお持ち帰り講座です。ふかふかの生地から作りセイ口で蒸し上げた肉まんと海鮮まんの2種類をお持ち帰りします。肉団子スープの試食付き。※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9日 (日)

## F1124 キッズ



- 2025/11/24 (月) 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

鮭といくらの親子丼/もっちり団子のすまし汁/青菜のおひたし/さつまいも饅頭

和食ランチの整うメニューをお子様2食分作ります。※保護者の方はご試食の時間に再来店していただきます。

対象：小学生

定員：6名

申込期限：11月10日 (月)

## F1125a スイーツ

持ち帰り  
講座



- 2025/11/25 (火) 10:30-12:30
- 800円 (税込)
- [店舗] プチフラム富士見
- [講師] プチフラムスタッフ

栗とアーモンドのケーキ (12cm・デコ型)

秋に食べた〜い🎵栗の焼き菓子第二弾!!過去のプチクッキングメニューアンコールです。※15×15、高さ10cmの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：11月11日 (火)

## F1125b スイーツ

持ち帰り  
講座



- 2025/11/25 (火) 14:00-16:00
- 800円 (税込)
- [店舗] プチフラム富士見
- [講師] プチフラムスタッフ

栗とアーモンドのケーキ (12cm・デコ型)

秋に食べた〜い🎵栗の焼き菓子第二弾!!過去のプチクッキングメニューアンコールです。※15×15、高さ10cmの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：11月11日 (火)

## F1127 料理



- 2025/11/27 (木) 10:30-13:30
- 1,800円 (税込)
- [店舗] プチフラム富士見
- [講師] 鳴嶋 廣美

晩秋のカラダ調う!和風ヘルシーキッシュ (16cm・タルト型1台)

秋が深まるとおいしくなる旬の食材をたっぷり使い、体の中から温かく、そして美味しく調えませんか?バターや生クリームを使わない、ヘルシーなキッシュを作ります。スープとミニデザートのご試食付き。※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13日 (木)

## F1128 料理



- 2025/11/28 (金) 10:30-13:30
- 2,500円 (税込)
- [店舗] プチフラム富士見
- [講師] 永吉 峰子

こだわり豚のローストポーク/ごろごろ野菜のポトフ/マスタードピクルス/フルーツクレープ

管理栄養士がおうちにある調味料で簡単にできるXmasメニューをご紹介します。

対象：大人

定員：12名

申込期限：11月14日 (金)

## S1103 パン

持ち帰り  
講座



- 2025/11/03 (月) 10:30-14:00
- 2,200円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 岡本 潤子

シュトレンベグル／ブリオッシュクグロフ

クリスマスらしいパンを2種類作ります。香り豊かなドライフルーツ入りのシュトレン風ベグルと、冷蔵発酵でしっとり仕込むブリオッシュクグロフで、華やかに上品なクリスマスを楽しみましょう。

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:10月20日(月)

## S1106 カルチャー



- 2025/11/06 (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

ミツロウで作るしっとりリップクリーム&万能シアバタークリーム

保湿作用のあるミツロウを使用したリップクリームと、抗酸化作用のあるシアバターで万能クリームを作ります。季節のベストアイテムにいかがですか♪ベースオイルはローズゼラニウムの浸出油を使用します。

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:10月23日(木)

## S1113 その他

持ち帰り  
講座



- 2025/11/13 (木) 10:30-13:30
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 咩野 英里

〈白味噌作り〉デモ&試食⇒野菜スティック〜白味噌ディップ〜/白味噌クリームスープ/白味噌ハニートースト  
通常の味噌より米麹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。和洋中どんな料理にも合い、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!!白味噌の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:10月30日(木)

## S1116 料理



- 2025/11/16 (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

魚の照り焼き/きんぴらごぼう/小松菜と油揚げの煮びたし/茶碗蒸し/ごはん付き

基本の和食を伝授。基本を大切に丁寧に作れば極上のお家ご飯になります。長年の経験上のコツや工夫を伝授。茶碗蒸しはレシピがなくても作れるようになります。

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:11月2日(日)

## S1117 パン

持ち帰り  
講座



- 2025/11/17 (月) 10:30-14:00
- 2,300円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 相原 菜月

アーモンドバターと洋酒漬けフルーツのリースパン(手ごね)/ナッツとイチジクのプチパン(機械ごね)

リースパンは直径約20cmの大きなサイズで1台。たっぷりのアーモンドバターと洋酒漬けフルーツを入れて、リング型で華やかに仕上げます。ナッツとイチジクのプチパンは1人5個。軽め食感で、ほんのり香るスパイスが特別感を演出。お食事やワインにもよく合います。Xmasに向けて胸が高まるパン作り、一緒に楽しみましょう!

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:11月3日(月)

## S1125 食育



- 2025/11/25 (火) 11:00-14:00
- 1,400円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 鳴嶋 廣美

レモンチキンソテー～マスタードソース添え/蒸し野菜～  
和風味噌ディップ/黒豆ごはん/きのこのポタージュ

体に優しい食事は、少し味気ないのかしら…そんな風に  
思っていないですか？  
いつものお料理にちょっとした工夫と素材の旨みを最大限  
に引き出す知恵で、美味しい減塩料理になります。ご自身  
の味覚を再発見できる味覚チェックも、お楽しみに。

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:11月10日(月)

## S1127 カルチャー



- 2025/11/27 (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』コニファースワッグ

クリスマスに合わせたコニファー類でシンプルデザイン  
のswagを作ります。

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:11月13日(木)

## S1128 その他

持ち帰り  
講座



- 2025/11/28 (金) 10:30-13:00
- 2,500円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 川口 淑恵

みりん粕でドレッシング作り みりん粕を使ったお料理…  
さといものグラタン/レッドオニオンときゅうりとかぶの  
マリネサラダ/みりん粕のスムージー

みりんを作るときにできる副産物のみりん粕を使って簡単  
なドレッシングを作りましょう。みりん粕を使ったお料理  
をデモンストレーションでご紹介いたします。みりん粕  
ペーストのお持ち帰りがあります。

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:11月14日(金)

## S1130 料理



- 2025/11/30 (日) 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

秋の竹籠弁当 (秋の味覚ご飯/焼き魚/卵料理/お弁当に  
合う肉料理/野菜の煮物)

晩秋の秋の味覚を堪能できる料理長のお弁当講座です。盛  
り付けに使った竹籠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:11月16日(日)

## A1114 料理



2025/11/14 (金)

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

魚の照り焼き／きんぴらごぼう／小松菜と油揚げの煮びたし／茶碗蒸し／ごはん付き

基本の和食を伝授。基本を大切に丁寧に作れば極上のお家ご飯になります。長年の経験上のコツや工夫を伝授。茶碗蒸しはレシピがなくても作れるようになります。

対象:大人

定員:4名

申込期限:10月31日(金)

※お子様連れはご遠慮ください。

※駐車場はありません。

## A1116 スイーツ

持ち帰り  
講座



2025/11/16 (日)

10:30-14:00

2,200円 (税込)

[店舗] プチフラム朝霞

[講師] 木村 倫代

アップルパイ

発酵バターを使ったフレンチパイ生地で作ります。15cm丸型一台お持ち帰り。りんごのコンポートも手作りいたします。

対象:大人

定員:4名

申込期限:11月2日(日)

※お子様連れはご遠慮ください。

※駐車場はありません。

## A1120 スイーツ

持ち帰り  
講座



2025/11/20 (木)

10:30-14:30

2,500円 (税込)

[店舗] プチフラム朝霞

[講師] 笹野 浩之

なごみ (抹茶フィナンシエ) / 茶碗蒸し

抹茶フィナンシエは和洋折衷の焼き菓子になります。芯にはつぶ餡を配置し抹茶とフィナンシエ生地のハーモニーがたまりません! 1人5個を予定しています。もう一品は寒い季節に美味しい蒸し物です。和風喫茶の定番商品です。デモンストレーションのみとなります。ぜひ、ご賞味ください。

対象:大人

定員:4名

申込期限:11月6日(木)

※お子様連れはご遠慮ください。

※駐車場はありません。

## A1128 パン

持ち帰り  
講座



2025/11/28 (金)

10:30-14:15

2,200円 (税込)

[店舗] プチフラム朝霞

[講師] 塩野 浩代

さつまいもと林檎のゴマローフ (手ごね持ち帰り2個) / クラッシュジュレをのせたフルーツババロア (試食のみ・デモのみ・仕上げ等全員)

黒ごまペーストを練り込んだ生地にもソテーした林檎とさつまいもの甘露煮を成型時に巻き込んだハードパンです。試食のみですが、季節のフルーツピューレのババロアにクラッシュジュレをのせて爽やかなデザートをお楽しみ頂きます。

対象:大人

定員:4名

申込期限:11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。

## A1130 パン

持ち帰り  
講座



2025/11/30 (日)

10:30-14:00

2,200円 (税込)

[店舗] プチフラム朝霞

[講師] 川口 淑恵

りんごブレッド / 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! 季節のりんごを使ってシナモンをきかせたパンと、シンプルなまるパン、ブレッツェンを作ります。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:11月16日(日)

※お子様連れはご遠慮ください。

※駐車場はありません。

## K1103 親子



- ・2025/11/03 (月) 10:30-14:00
- ・2,200円 (税込)
- ・[店舗] プチフラム川口・鳩ヶ谷
- ・[講師] 木村 倫代

鮭といくらの親子丼/もちり団子のすまし汁/青菜のおひたし/さつまいも饅頭

和食ランチの整うメニューを親子で楽しく作りましょう。

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：10月20日 (月)

## K1111 料理



- ・2025/11/11 (火) 10:30-13:30
- ・1,500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

そば粉のガレット(きのこ、ベーコン) /かぼちゃとさつまいものチャウダー/米粉とさつまいもの蒸しパン

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』アプリを使って、さつまいもの蒸しパンを作ります。紅茶付き♪

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：10月28日 (火)

## K1113 パン

持ち帰り  
講座



- ・2025/11/13 (木) 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

さつまいもの編み込みパン(6個) /パイシートでニューヨークロール(6個) /ほうれん草と玉ねぎのポタージュ

さつまいも入りの生地にさつまいもあんを包んで焼きます。パイシートで作る簡単かわいいニューヨークロールは生チョコを詰めます。

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：10月30日 (木)

## K1117 パン

持ち帰り  
講座



- ・2025/11/17 (月) 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

かぼちゃのフォカッチャ/さつまいもあんぱん/きのこのスープ

白神こだま酵母を使って美味しいパンを焼きましょう！かぼちゃのフォカッチャは捏ねずに混ぜるだけでももちもちのフォカッチャパンが焼きあがります。みんな大好きなあんぱんをさつまいもあんを入れて作ります。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：11月3日 (月)

## K1128 パン

持ち帰り  
講座



- ・2025/11/28 (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

キタノカオリのチーズパン(手仕込み4個) /コーンフラワーのピタパン(機械仕込み4枚) /チキンとパプリカのシチュー(デモンストレーション)

薫り高くモチモチに焼きあがる、キタノカオリを使ったチーズのパンと、トウモロコシの粉を配合したピタパン、サワークリームで仕上げる、チキンとパプリカの煮込みを作ります。

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14日 (金)

## ねりきり

持ち帰り  
講座



季節の和菓子を作ってみませんか？11月は「山茶花(サザンカ)」と「紅葉」。担当スタッフが丁寧に説明しますので、初めての方でも楽しみながら作ることができます。

お申込み期間にお電話でお申し込みください。抽選となります。

≪1回目開催≫  
・2025/11/3(月)14:30-16:00  
・お申込み期間：  
10/20(月)11時～10/24(金)18時

≪2回目開催≫  
・2025/11/28(金)14:30-16:00  
・お申込み期間：  
11/14(金)11時～11/18(火)18時

・[店舗] プチフラム川口・鳩ヶ谷  
・[講師] プチフラムスタッフ  
・各回800円 (税込)  
・対象：大人※お子様連れはご遠慮ください。  
・定員：各回4名

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 11月3日(月)～11月30日(日)  
予約開始日 11月1日(土)～11月28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！**