

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

シュケット

～コーヒークスタード付き～

4cm 25個



●志木●

☎048-470-1925

モーニング・グローリーマフィン

Φ6cm 5個



●朝霞●

☎048-460-4550

ツナとチーズの焼きカレーパン

8cm程度×6個



●川口・鳩ヶ谷●

☎048-285-8422

抹茶のタルトレット

約7cm 6個



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

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

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

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

F0403 カルチャー



2026/04/03 (金) 10:30-12:30

1,800円 (税込)

[店舗] プチフラム富士見

[講師] むさしのくらふと

手びねり陶芸で癒しのアロマポット作り (1個)

癒しの空間を広げる手びねりのアロマポット作り。初心者でも簡単に楽しめる内容となっております。※お作り頂いた器の完成は最長60日後となります。

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：3月20日 (金)

F0405 料理



2026/04/05 (日) 10:30-13:30

2,000円 (税込)

[店舗] プチフラム富士見

[講師] 斉藤 幸四郎

ポークフィレピカタ トマトソースポテト添え/グリンピースのスープ/パンナコッタ フルーツ添え

低脂肪・高タンパクで柔らかい豚ヒレ肉を、とんかつ以外で作りたい! と思っている方にピッタリなレシピをプロが伝授。うれしいデザート付きの洋食メニューです。

対象：大人

定員：12名

申込期限：3月22日 (日)

F0407 料理



2026/04/07 (火) 10:30-13:30

1,500円 (税込)

[店舗] プチフラム富士見

[講師] 田中 久美子

オープンいなり寿司/ポテトベーコンのミルフィーユカツ/海老のかぼちゃまんじゅう/切り干し大根のサラダ/黒糖きなこプリン

耐熱袋を使って、防災に役立つ美味しいお料理をご紹介します。

対象：大人

定員：12名

申込期限：3月24日 (火)

F0409 その他

持ち帰り
講座



2026/04/09 (木) 10:30-13:00

2,500円 (税込)

[店舗] プチフラム富士見

[講師] 畔野 英里

パテ・ド・カンパーニュづくり (パウンド型1本分お持ち帰り)

フランス料理のオードブルの定番のパテ・ド・カンパーニュを1本作ってお持ち帰り頂きます。ワインに合わせても、パンに合わせてもおしゃれな食卓になること間違いなしです。日持ちもするので数日間楽しめます。※保冷バッグをご持参してください。

対象：大人※お子様連れはご遠慮ください。

定員：8名

申込期限：3月26日 (木)

F0410 料理



2026/04/10 (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

春キャベツのロールキャベツ／たけのことしらすの Pasta／トマトのピクルス／うさぎのミルクプリン

管理栄養士が野菜たっぷりて春らしい、簡単イタリアンメニューをご紹介します。

対象：大人

定員：12名

申込期限：3月27日 (金)

F0413 パン

持ち帰り
講座



2026/04/13 (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

チェダーチーズのマーブルミニ食パン (手仕込みパウンド型1本分) / オレンジピールとチョコチップのパン (機械仕込み4個)

2種類のチーズをたっぷりを使って作るマーブル状のミニ食パンと、オレンジとチョコレートの菓子パンを作ります。

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：3月30日 (月)

F0414 スイーツ

持ち帰り
講座



2026/04/14 (火) 10:30-14:00

2,800円 (税込)

[店舗] プチプラム富士見

[講師] 川口 淑恵

いちごのタルト (約15cm)

砕いたクッキーを土台にしたアーモンドクリームのタルトにカスタードクリームと生クリームを合わせたクレーム・ディプロマットを絞りいちごを飾った春らしいいちごのタルトを作ります。※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：3月31日 (火)

F0418a その他

持ち帰り
講座



2026/04/18 (土) 10:30-12:30

2,000円 (税込)

[店舗] プチプラム富士見

[講師] 鳴嶋 廣美

国産無農薬の黒豆味噌 (1kg) お持ち帰り

麴たっぷり高級味噌をつくります。春野菜の味噌汁と黒豆の白玉だんごのご試食つき♪

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：4月4日 (土)

F0418b その他

持ち帰り
講座



2026/04/18 (土) 14:00-16:00

2,000円 (税込)

[店舗] プチプラム富士見

[講師] 鳴嶋 廣美

国産無農薬の黒豆味噌 (1kg) お持ち帰り

麴たっぷり高級味噌をつくります。春野菜の味噌汁と黒豆の白玉だんごのご試食つき♪

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：4月4日 (土)

F0424 カルチャー



2026/04/24 (金) 10:30-12:30

4,400円 (税込)

[店舗] プチプラム富士見

[講師] 仲村 有希子

ブルー&グリーン色系のハーブリース

壁飾りのフラワーアレンジメントです。青と緑の色の合いの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ます。初心者の方も美しく完成でき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：4月10日 (金)

F0425 料理



2026/04/25 (土) 10:30-13:30

2,000円 (税込)

[店舗] プチプラム富士見

[講師] かわごえ 直子

青豆がんも～柚子こしょう添え／海苔としらすのアヒージョ フォッカッチャ／野菜のセビーチェ風SARADA／山椒アイスティー

創作ランチメニューのご紹介。自家製がんもどきは、お家で上手に作れるコツを伝授。

対象：大人

定員：12名

申込期限：4月11日 (土)

F0426 キッズ



2026/04/26 (日) 10:30-14:00

2,200円 (税込)

[店舗] プチプラム富士見

[講師] 木村 倫代

お花のちらし寿司／えび団子のすまし汁／苺大福

ピクニックのお弁当にもぴったりのメニューをお子様が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：4月12日 (日)

F0428 パン



2026/04/28 (火) 10:30-14:00

2,200円 (税込)

[店舗] プチプラム富士見

[講師] 岡本 潤子

パンシュー／プチバゲット

パンシューはベーコン、チーズ、クルミ、バターをたっぷり使ったお総菜パン。プチバゲットは長時間発酵の生地を使って分割から作ります。

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：4月14日 (火)

S0403 パン

持ち帰り
講座



- 2026/04/03(金)10:30-14:00
- 2,500円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 相原 菜月

ミルクフランス (4コ・機械こね)
もちもち 野菜のフォカッチャ(3コ・手こね)

パリッとした生地にはバターと練乳たっぷりのクリームを挟んだミルクフランスです。サンドウィッチにしても美味しい香ばしいパンです。野菜フォカッチャはオリーブオイルたっぷり入れて、春らしくお花を描いてみましょう！どちらも同じ生地のアレンジです。ご試食もお楽しみに♪※遠方の方は保冷剤をお持ちください。

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:3月20日(金)

S0404 パン

持ち帰り
講座



- 2026/04/04(土)10:30-14:00
- 2,500円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 相原 菜月

ミルクフランス (4コ・機械こね)
もちもち 野菜のフォカッチャ(3コ・手こね)

パリッとした生地にはバターと練乳たっぷりのクリームを挟んだミルクフランスです。サンドウィッチにしても美味しい香ばしいパンです。野菜フォカッチャはオリーブオイルたっぷり入れて、春らしくお花を描いてみましょう！どちらも同じ生地のアレンジです。ご試食もお楽しみに♪※遠方の方は保冷剤をお持ちください。

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:3月21日(土)

S0412 スイーツ

持ち帰り
講座



- 2026/04/12(日)10:30-14:30
- 2,300円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 笹野 浩之

黄味時雨/黄な粉すはま

卵が香る口どけの良い和菓子「黄味時雨」を作ります！餡練りから仕上げまで行い、7個前後作って頂きます！数少ない卵黄を練り込んだ餡練りは必見です！もう一品は希少な青黄な粉を使った、お茶席でも使用される高級和菓子です。いくつかの仕上げ方法を伝授しますが、創造力を生かしオリジナルな州浜にもチャレンジしてみませんか♪

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:3月29日(日)

S0416 カルチャー



- 2026/04/16(木) 11:00-12:30
- 4,000円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 福田 知美

『HANA*遊びS』
ニュアンスカラーのデザインブーケ

高低差を付けたデザイン的な花束を練習します。ニュアンスカラーのお花にラッピングをしてお持ち帰り頂きます。

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:4月2日(木)

S0417 パン

持ち帰り
講座



- 2026/04/17 (金) 10:30-14:15
- 2,500円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 塩野 浩代

紅茶の三日月バターサンドパン (手こね、持ち帰り5個)
/ 海鮮バーガー (1個試食のみ、機械こね)

紅茶風味のパン生地をかわいい三日月型に成型する紅茶の三日月パンは自家製バタークリーム(デモのみ)を挟みトッピングはブルーベリーのシロップ漬けをのせてお楽しみ頂きます(持ち帰り5個のうちクリームは2個入れて残り3個はプレーンでお持ち帰り)

海鮮バーガーは試食のみで、バーガーパンズに魚介をソテーしたものを挟んでご試食頂きます。成型から仕上げは全員を予定しています。

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:4月3日(金)

S0420 パン

持ち帰り
講座



- 2026/04/20 (月)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

カレーメロンパン／アジアン・ミネストローネ

メロンパンとカレーパンのコラボしたオリジナルの創作パンをご紹介します。カレーメロンパンはお一人様4個実習、持ち帰り。ご試食あります。

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: 4月6日(月)

S0423 料理



- 2026/04/23 (木)10:30-13:30
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 咲野 英里

チキン&お豆のあいかけカレー／きゅうりとトマトのサラダ／マンゴラッシー

スーパーなどで気軽に手に入る食材・スパイスを使ってお野菜たっぷりのヘルシーなスパイスカレーを作ります。一緒に付け合わせも作るので華やかな一皿になります！

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: 4月9日(木)

S0425 カルチャー



- 2026/04/25 (土)10:30-12:00
- 2,200円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 日栄 陽子

香りをしたてる～バスオイル&ボディクリーム～

無香料のベースにその日の気分や好みに合わせて香りを整えたリッチでラグジュアリーなバスオイルとボディクリームを作りましょう。混ぜるだけで出来るので初めての方も安心♪

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: 4月11日(土)

S0427 パン

持ち帰り
講座



- 2026/04/27 (月) 10:30-14:00
- 2,300円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 川口 淑恵

いちごのパン (マフィン型 6個) /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！生地にいちごパウダーを練り込み、いちごジャムをフィリングにして巻き込んだほんのりピンクのパンを作りましょう。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: 4月13日(月)

S0429 料理

持ち帰り
講座



- 2026/04/29 (水) 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

巻き寿司 (手揉ずしの試食付き)

酢飯の作り方、具材の作り方、巻き方、プロのコツを学べる講座です。太巻きを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: 4月15日(水)

A0403 その他

持ち帰り
講座



2026/04/03 (金) 10:30-13:30

2,000円 (税込)

[店舗] プチフラム朝霞

[講師] 咩野 英里

<がんもどき作り (10~15個くらいお持ち帰り)>
※3種類の食べ方でご試食

手作りの味は格別! 吟味した材料でがんもどきを作ってお持ち帰り頂きます。

試食タイムでは揚げたてのがんもどきを3種類の料理で楽しんで頂きます。

対象:大人

定員:4名

申込期限: 3月20日(金)

※お子様連れはご遠慮ください。

※駐車場はありません。

A0409 パン

持ち帰り
講座



2026/04/09 (木)

10:30-14:00

2,300円 (税込)

[店舗] プチフラム朝霞

[講師] 川口 淑恵

クルミパン (4個) / 桜あんぱん (2個) / 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! クルミパンは、生地をこねる時にクルミを入れるのでクルミの味を感じられる美味しいパンです。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: 3月26日(木)

※お子様連れはご遠慮ください。

※駐車場はありません。

A0413 料理



2026/04/13 (月) 10:30-13:30

2,000円 (税込)

[店舗] プチフラム朝霞

[講師] 橋本 ひとみ

タンスユク/大根のセンチェ/雑穀とさつまいものご飯

前回とても人気だった講座のリバイバルです。
タンスユクは酢豚を韓国風にした料理で、肉とたれは別盛りします。現地では専門店もある人気料理です。

対象:大人

定員:4名

申込期限: 3月30日(月)

※お子様連れはご遠慮ください。

※駐車場はありません。

A0423 パン

持ち帰り
講座



2026/04/23 (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

カレーメロンパン/アジアン・ミネストローネ

メロンパンとカレーパンのコラボしたオリジナルの創作パンをご紹介します。カレーメロンパンはお一人様4個実習、持ち帰り。ご試食あります。

対象:大人

定員:4名

申込期限: 4月9日(木)

※お子様連れはご遠慮ください。

※駐車場はありません。

K0406 パン



2026/04/06 (月) 10:30-14:00

2,300円 (税込)

[店舗] プチフラム川口・鳩ヶ谷

[講師] 川口 淑恵

レモンと紅茶のパン／まるパン／春野菜のスープ

白神こだま酵母を使って美味しいパンを焼きましょう！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。デモで春野菜のスープを作ります。

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：3月23日 (月)

K0410 パン



2026/04/10 (金) 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

ロングソーセージ／パーカーハウス／新玉ねぎと春キャベツのコンソメスープ

その名の通り長いソーセージを生地でくるんだパンと、長時間発酵のできるサンドウィッチ用のパン、パーカーハウスを作ります。デモのみで春らしい軽めのスープつきです。

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：3月27日 (金)

K0412 スイーツ



2026/04/12 (日)

10:30-14:00

2,500円 (税込)

[店舗] プチフラム川口・鳩ヶ谷

[講師] 木村 倫代

シュークリーム (6個) とサントノレ (4個)

どちらもフランス発祥のシュー生地のお菓子です。サントノレはサクサクの生地の上にカラメルでコーティングした小さなシュークリームを飾り付けた豪華な一品。※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：4名

申込期限：3月29日 (日)

K0423 パン



2026/04/23 (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

デニッシュ風パン (17×8cm パウンド型) / ホットク (黒糖くるみ3個・あんチーズ3個) / 春キャベツのチーズポタージュ

リクエストの多かったメニューです。バターたっぷりのパン生地を四つ編みに成形します。韓国定番スイーツは2種類の味をお楽しみください。

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：4月9日 (木)

K0427 パン



2026/04/27 (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

抹茶のクリームパン (手仕込み6個) / ゴマのピタパン (機械仕込み4枚) / ビーフのチリスープ (デモンストレーション)

パン生地とクリームに抹茶を使ったリッチなクリームパンと、モチモチのピタパン、豆と牛肉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：4月13日 (月)

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 4月4日(土)～4月29日(水)
予約開始日 4月2日(木)～4月27日(月)
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！