

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

抹茶とかのこ大納言の
パウンドケーキ
17.5x8cm



●志木●

☎048-470-1925

抹茶の台湾風カステラ
いちごクリーム添え
15cm



●朝霞●

☎048-460-4550

よもぎのあみあみあんパン
25cmx3本



●川口・鳩ヶ谷●

☎048-285-8422

ストロベリーティラミス
8cmx4個



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

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

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

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

F0508 料理



- 2026/05/08 (金) 10:30-13:30
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチプラム富士見
- [講師] 橋本 ひとみ

クレープのピロシキ/じゃがいもとズッキーニのスープ/グレープフルーツとかぼちゃのサラダ/チョコレートドリンクのおまけ

ロシアをはじめとする東欧諸国で親しみのあるピロシキをクレープ生地で作ります。生地がふんわりとして、中の具とも相性が良いです。

対象：大人
定員：12名
申込期限：4月24日 (金)

F0511 その他

持ち帰り
講座



- 2026/05/11 (月) 10:30-13:00
- 2,200円 (税込)
- [店舗] プチプラム富士見
- [講師] 吽野 英里

豆板醤づくり※デモ&試食⇒そら豆とベーコンのパスタ、ピリ辛肉味噌ピーマン、きゅうりのピリ辛漬け

新鮮な採りたてそら豆を使って豆板醤を仕込んでお持ち帰り頂きます。自家製の味は格別！数年間熟成させることも可能です。和洋中いろいろな料理に使えて便利ですよ。

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27日 (月)

F0515 スイーツ

持ち帰り
講座



- 2026/05/15 (金) 10:30-13:30
- 2,200円 (税込)
- [店舗] プチプラム富士見
- [講師] かわごえ 直子

カラメル山椒バナナヌ (22×8×6cmのパウンド型1本お持ち帰り) / バナナコンフィチュール

バナナと山椒は実はとても相性が良いです。大人の風味のバナナケーキを作りお持ち帰りいただきます。盛り付けテクニックも伝授。フルーツビネガーのソーダ割とご試食いただきます。

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：5月1日 (金)

F0519 料理



- 2026/05/19 (火) 10:30-14:00
- 2,500円 (税込)
- [店舗] プチプラム富士見
- [講師] 吉田 勝幸

真鯛のポワレ タブナードソース/ビシソワーズ/野菜のテリーヌ/抹茶プリン

オリーブをベースに作る万能ソース！香ばしくふっくらに焼き上げた真鯛に合わせます。手羽元の出汁を使いこなしスープ、テリーヌを仕上げます。

対象：大人
定員：12名
申込期限：5月6日 (水)

F0521 カルチャー



- 2026/05/21 (木) 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

ビタミンカラーのボックスフラワー

黄色やオレンジ色などの明るい色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などを箱に詰めてアレンジする人気のデザインです。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：5月7日 (木)

F0522 パン

持ち帰り
講座



・2026/05/22 (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

チョコレートとナッツのチャパタ
(手仕込み4本) / コーンのコロコロ
パン (機械仕込み4個)

高加水タイプの生地に、ナッツとチョコ
コレートをたっぷり練りこんだ、ス
リッパという名前のパンと、ホール
コーンを練りこんだコーンパンを作り
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：5月8日 (金)

F0523 料理



・2026/05/23 (土) 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

ヤンニョムチキン / 韓国風生春巻き
 / トマキムスープ / グreekマン
ゴーヨーグルト

管理栄養士が野菜たっぷりヘルシー
な韓国メニューをお伝えします。お
家にある材料で簡単にできるレシ
ピを厳選しました。

対象：大人

定員：12名

申込期限：5月9日 (土)

F0524 キッズ



・2026/05/24 (日) 10:30-14:00

・2,500円 (税込)

・[店舗] プチフラム富士見

・[講師] 木村 倫代

ロコモコ丼 / フルーツサラダ / プ
リンアラモード

ハワイの人気メニューロコモコ丼を
お様が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：5月10日 (土)

F0526 スイーツ

持ち帰り
講座



・2026/05/26 (火) 10:30-14:00

・2,300円 (税込)

・[店舗] プチフラム富士見

・[講師] 河辺 加奈子

やさしいレアチーズカップ (4個)

ボトム、フルーツソース、すべて砂糖
を使わずに自然由来の甘味料で作る
レアチーズケーキです。グルテンフ
リーのボトムから作ります。当日は
カップで持ち帰りますが、ホールケ
ーキも楽しめるレシピとなっております。

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：5月12日 (火)

F0528 パン

持ち帰り
講座



・2026/05/28 (木) 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

タイガーロール / ベーコンチーズ
スコーン

表面がひび割れて虎の模様になる
タイガーロールは外側はカリッと香
ばしく、中はふんわりした食感です。
ベーコンチーズスコーンは、甘くない
タイプのスコーン。ベーコンの旨み
とチーズのコクが合わさって、軽食
にもぴったりです。

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：5月14日 (木)

F0531 その他

持ち帰り
講座



・2026/05/31 (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

焼売3種 (肉、海老、玉子)

セイロで蒸しあげた、ふっくら美味
しいシュウマイを3種各10コを作
って持ち帰ります。※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：8名

申込期限：5月17日 (日)

S0507 料理



- 2026/05/07 (木)10:30-13:30
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 橋本 ひとみ

チベットの寄せ鍋ギヤッコク/焼きナスのサラダ/アボカドとアイスのデザート

チベットの寄せ鍋ギヤッコクは肉、魚、野菜の具たくさんのお鍋をソバやご飯にかけて食べるボリューム満点の一年中おいしい鍋料理です。

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:4月23日(木)

S0510 パン

持ち帰り
講座



- 2026/05/10 (日)10:30-14:15
- 2,500円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 相原 菜月

ガーリックチーズのフレーキー食パン(パウンド型1コ・機械こね)/雑穀とクルミの丸パン(6コ・手こね)

たっぷりのガーリックバターとチーズを入れた食パンを作りましょう!めくるようにちぎって食べられる、新感覚の食パンです。雑穀とクルミの丸パンはプチプチ-カリカリ-もっちりとした食感が楽しめるお食事パン。どちらも同じ生地から作るアレンジレシピです。ご試食もお楽しみに♪

対象:大人 ※お子様連れはご遠慮ください。

定員:8名

申込期限:4月26日(日)

S0411 パン

持ち帰り
講座



- 2026/05/11 (月)10:30-14:15
- 2,500円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 相原 菜月

ガーリックチーズのフレーキー食パン(パウンド型1コ・機械こね)/雑穀とクルミの丸パン(6コ・手こね)

たっぷりのガーリックバターとチーズを入れた食パンを作りましょう!めくるようにちぎって食べられる、新感覚の食パンです。雑穀とクルミの丸パンはプチプチ-カリカリ-もっちりとした食感が楽しめるお食事パン。どちらも同じ生地から作るアレンジレシピです。ご試食もお楽しみに♪

対象:大人 ※お子様連れはご遠慮ください。

定員:8名

申込期限:4月27日(月)

S0522 その他

持ち帰り
講座



- 2026/05/22 (金) 10:30-13:30
- 2,200円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 吽野 英里

<キムチ麴作り>デモ&試食⇒即席キムチ3種盛り合わせ/ピリ辛スープ/ごはん

米麴や野菜やフルーツの自然な甘みと唐辛子の辛みを掛け合わせた万能調味料の「キムチ麴」を仕込んでお持ち帰り頂きます。キムチだけでなく和洋中間わずいりるような料理に使えて重宝しますよ。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:5月8日(金)

S0523 料理



- 2026/05/23 (土) 10:30-13:30
- 2,200円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 齊藤 幸四郎

鶏肉のカチャトーラ/カポナー/アプリコットの二層ゼリー

本格的なイタリア料理を家庭でも作れます。短時間で簡単に作れるメニューです。料理初心者の方も気軽にご参加下さい。

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:5月9日(土)

S0525 食育・料理



- 2026/05/25 (月) 10:30-13:30
- 1,700円 (税込)
- プチフラム志木
- かわごえ 直子

【減らソルト】

ホワイト麻婆／鶏出汁カッペリー二麺／きゅうりの麻
辣炒め／自家製フルーツピネガーソーダ割

美味しくお洒落な、ワンランク上の減塩メニューをご
紹介。旨味を合わせる事で満足度もアップ、減塩を楽
しく工夫するコツを伝授。

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: 5月11日(月)

S0526 料理



- 2026/05/26 (火) 10:30-13:30
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] トラン・ティー・ハー

ナンバンのフォー／バナナ葉包み肉もち／揚げバナナ

ベトナム南部の人気麺料理、屋台料理を作って味わい
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: 5月12日(火)

S0528 カルチャー



- 2026/05/28 (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

グリーン&ホワイトアレンジメント

グリーンとホワイトの色合いでナチュラルなイメージ
のアレンジメントを作ります。

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: 5月14日(木)

S0531 パン



- 2026/05/31 (日) 10:30-14:00
- 2,500円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 川口 淑恵

レモンと紅茶のパン／グリッシーニ／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 ※お子様連れはご遠慮ください。

定員:8名

申込期限: 5月17日(日)

A0508 パン

持ち帰り
講座



2026/05/08 (金)

10:30-14:00

2,300円 (税込)

[店舗] プチフラム朝霞

[講師] 川口 淑恵

チーズフランス/プチパン/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！チーズがたっぷりに入ったチーズフランスとシンプルで飽きの来ないプチパンを作ります。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:4月24日(金)

※お子様連れはご遠慮ください。

※駐車場はありません。

A0515 パン

持ち帰り
講座



2026/05/15 (金)

10:30-14:15

2,500円 (税込)

[店舗] プチフラム朝霞

[講師] 塩野 浩代

ロスティとチェダーとお野菜のフォカッチャロール(手ごね)/ザクザククッキー(生地デモのみ、成型から全員)/マンゴーヴェリーヌ(デモのみ試食1個)

フォカッチャ生地フィリングをたくさん入れてロールするハーブの香り・オリーブオイルが染み込んだリッチで薫り高いテーブルロール(お持ち帰り4つ・ご試食1つ)をお楽しみいただけます。スイーツは雑穀も入った健康的なざくざく触感のクッキー(お持ち帰り4枚・ご試食1枚)にあわせて、夏を先取りしたさわやかな冷菓と一緒にどうぞ。

対象:大人

定員:4名

申込期限:5月1日(金)

※お子様連れはご遠慮ください

※駐車場はありません。

A0519 料理



2026/05/19 (火)

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

絶品！焼き餃子/鶏出汁のクリームコーンスープ/ナムルサラダ/杏仁豆腐ムース/ごはん付き

お家で本格的な餃子を作れるよう、餃子のジューシーな生地、黄金色カリカリな焼き方を伝授。鶏出汁の作り方もご紹介。

対象:大人

定員:4名

申込期限:5月6日(水)

※お子様連れはご遠慮ください。

※駐車場はありません。

A0522 料理



2026/05/22 (金)

10:30-13:30

2,000円 (税込)

[店舗] プチフラム朝霞

[講師] 木村 倫代

和食ランチ びっくり玄米/煮干しの味噌汁/鮭と鶏肉の麴焼き.きのこ生姜の佃煮.浅漬け風サラダ/わらび餅まんじゅう(試食のみ)

毎日の食事から健康になりましょう。竹籠弁当に入れて仕上げます。玄米のお土産付きと竹籠もお持ち帰りいただけます。

対象:大人

定員:4名

申込期限:5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。

A0524 スイーツ

持ち帰り
講座



2026/05/24 (日)

10:30-14:30

2,200円 (税込)

[店舗] プチフラム朝霞

[講師] 笹野 浩之

カスタード饅頭/わらび餅

1品目はカスタード風味の和洋折衷の焼き菓子です。風味豊かなしっとりした食感をお楽しみください！講座では焼き菓子の基礎から説明し、餡練りから焼き上げまで実践して頂きます！2品目はアレンジしたわらび餅を予定しています。初夏を代表する和菓子でひんやりとしてプルプルした食感をお楽しみください！*進行時間によってはデモンストレーションのみとなる場合もあります。

対象:大人

定員:4名

申込期限:5月10日(日)

※お子様連れはご遠慮ください。

※駐車場はありません。

K0512 パン



2026/05/12 (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

ショコラフレーキー (6個) / みたらし団子 ずんだ団子 (各12個) / 新玉ねぎのポターージュ

チョコシートを使用し、何枚も層になるパンを作ります。団子は豆腐入りのやわらかな生地です。

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：4月28日 (火)

K0515 パン



2026/05/15 (金) 10:30-14:00
2,200円 (税込)

[店舗] プチプラム川口・鳩ヶ谷
[講師] 荻山 和也

あんこの塩パン (手仕込み6個) / 国産小麦のピタパン (機械仕込み4枚) / 薄切りビーフの煮込みクミンの香り (デモンストレーション)

あんことバターが香る人気の塩パンと、モチモチのピタパン、牛肉をクミン風味で柔らかく煮込みます。

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：5月1日 (金)

K0518 パン



2026/05/18 (月) 10:30-14:00
2,200円 (税込)

[店舗] プチプラム川口・鳩ヶ谷
[講師] 岡本 潤子

バターロール / ムッツェン / じゃがいものポターージュ

バターの風味が食欲をそそる、ふんわりとしたバターロールを作ります。ムッツェンは、ドイツで親しまれている素朴なひし形のあげ菓子です。じゃがいものポターージュはデモでご紹介します。

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：5月6日 (水)

K0522 パン



2026/05/22 (金) 10:30-14:00
2,400円 (税込)

[店舗] プチプラム川口・鳩ヶ谷
[講師] 川口 淑恵

ピーカンナッツとレーズンパン / プチパン / ビーンズのスープ

白神こだま酵母を使って美味しいパンを焼きましょう！キャラメリゼしたピーカンナッツとレーズンを生地に入れます。キャラメリゼしたピーカンナッツがカリッと美味しいパンと、シンプルなプチパンを作ります。デモンストレーション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：5月8日 (金)

GW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GW休暇とさせていただきます。

5/2
土

通常営業

5/3 ~ 5/6
日 ~ 水

定休日

5/7
木

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 5月7日(木)~5月31日(日)
予約開始日 5月1日(金)~5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！