

# 大東ガス スクールガイド

2024年  
**10月**

大東ガスのガスをご利用のお客さま **550円**

大東ガスのガスをご利用でないお客さま **650円**

11月よりプチクッキング受講料を改定させていただきます。

## 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

米粉のキャロットマフィン

6個



●志木●

048-470-1925

ピーカンナッツクランブルの  
コーヒープウンドケーキ

17cm



●朝霞●

048-460-4550

韓国風コグマ(さつま芋)  
ピザパン

8cm×6個



●川口・鳩ヶ谷●

048-285-8422

かぼちゃのシャルロット

15cm



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

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

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

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

## F1004料理



2024/10/04 (金) 10:30-13:30  
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

トマトとチーズのミルフィーユカツ  
(ガーリックライス添え)/キウイと  
モッツアレラのカプレーゼ/きのこ  
のバルサミコマリネ/スフレパン  
ケーキ

リンナイ『デリシア』の賢い機能を使え  
ば華やかなイタリアンも簡単に仕上が  
ります。リンナイ様からお土産付き！

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：9月20日 (金)

## F1005スイーツ



2024/10/05 (土) 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

紅茶の巴斯克風チーズケーキ(12cm・  
デコ型) / フルーツゼリー

人気の巴斯克風チーズケーキを紅茶味で  
作ります。滑らか食感で紅茶の香りが漂  
う風味豊かな紅茶の巴斯克風チーズケ  
ーキを作りましょう！焼き時間に簡単なフ  
ルーツゼリーを作ります。

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：9月21日 (土)

## F1006料理



2024/10/06 (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

秋鮭のパイ包みクリームチーズ入り  
/ 5色の秋野菜スープ/秋のシー  
ザーサラダ

旬の生鮭を使って豪華見えるパイ  
包みを作ります。秋を感じる洋食メ  
ニューです。

対象：大人

定員：12名

申込期限：9月22日 (日)

## F1010その他



2024/10/10 (木) 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

<ごま豆腐づくり>デモ&試食⇒手  
作りごま豆腐を3種類の味わい方で

吉野本葛とねりごまで一から手作りする  
ごま豆腐を作ってお持ち帰り頂きます。  
ごまの香りが豊かでもちもち&ぷるんと  
した食感が魅力的。普段の食卓でもおも  
てなし料理としても楽しめます。

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：9月26日 (木)

## F1011料理



2024/10/11 (金) 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

スパイススペアリブ/牛肉とかぼちゃ  
のパイ/生ハムとレタスのサラダ/彩り  
野菜とベーコンのトマトソースパスタ/  
ハロウィンかぼちゃミニパフェ

管理栄養士が野菜たっぷりの簡単ハロ  
ウィンメニューをお伝えします。

対象：大人

定員：12名

申込期限：9月27日 (金)

## F1017カルチャー



2024/10/17 (木) 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

ボックスフラワーアレンジメント

アクリル製の箱にお花を詰めたデザイン  
です。美しさ長持ちのブリザーブドフラ  
ワーを使用します。簡単な方法で制作し  
ますので、フラワーアレンジメント初心  
者さんも安心してご参加くださいませ。  
※ウェットティッシュをご持参ください。

対象：大人※お子様連れはご遠慮ください。

定員：6名

申込期限：10月3日 (木)

## F1018aスイーツ



2024/10/18 (金)  
10:30-12:30  
650円 (税込)

[店舗] プチプラム富士見  
[講師] プチプラムスタッフ

抹茶のチーズタルト (16cm)

人数制限があった時期のプチクッキングメニューの人気投票第1位!! トッピングに抹茶を振って、風味豊かにいただきます。濃厚なチーズと抹茶の香り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: 8名

申込期限: 10月4日 (金)

## F1018bスイーツ



2024/10/18 (金)  
14:00-16:00  
650円 (税込)

[店舗] プチプラム富士見  
[講師] プチプラムスタッフ

抹茶のチーズタルト (16cm)

人数制限があった時期のプチクッキングメニューの人気投票第1位!! トッピングに抹茶を振って、風味豊かにいただきます。濃厚なチーズと抹茶の香り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: 8名

申込期限: 10月4日 (金)

## F1022 カルチャー



2024/10/22 (火)  
10:30-12:30  
1,800円 (税込)

[店舗] プチプラム富士見  
[講師] むさしのくらふと

陶芸〜とりの花入れ作り (2個)〜

鳥の姿をしたコンパクト (手のひらサイズ) な花入れを2個制作します。> テーブルや飾り棚などに手軽にお花を飾れます。

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8日 (火)

## F1024パン



2024/10/24 (木)  
10:30-14:00  
1,800円 (税込)

[店舗] プチプラム富士見  
[講師] 岡本 潤子

チャバタ/クイックブレッド/きのこのスープ

2種類ともこねずに混ぜて作るパンのご紹介。チャバタはイースト、くるみ入りのクイックブレッドはベーキングパウダーを使用します。きのこのスープはデモのみです。

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: 10月10日 (木)

## F1025スイーツ



2024/10/25 (金) 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

しっとり、ふんわり かすてら (15cm角1個実習・、持ち帰り、ご試食有) / そば茶で塩クッキー (持ち帰り、ご試食有)

いつも人気のメニューの講座。かすてらは型から作り、じっくり本格かすてらの作り方を伝授。

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: 10月11日 (金)

## F1027キッズ



2024/10/27 (日) 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

ほうれん草とベーコンのキッシュ/マロンのプーシェ/野菜のスープ

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しますので、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: 10月13日 (日)

## F1028パン



2024/10/28 (月) 10:30-14:00  
1,800円 (税込)

[店舗] プチプラム富士見  
[講師] 荻山 和也

数種のナッツとクリームチーズの甘いエピ (手仕込み4本) / 米粉入りパン (機械仕込み4個)

ナッツとクリームチーズで作る甘いエピと、ミズホチカラを配合して作る、モチモチの米粉入りパンです。

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: 10月14日 (月)

## S1001 スイーツ



- 2024/10/01 (火)  
10:30-14:00
- 2,300円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 笹野 浩之

### 栗蒸し羊羹／最中

秋の味覚『栗』を使った代表的な和菓子の栗蒸し羊羹！竹皮に包み一人5個を作って頂きます。もう一つは最中です。実は奥の深いお菓子になります。最中はデモンストレーションのみとなります。

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:9月17日(火)

## S1006 パン



- 2024/10/06 (日)  
10:30-14:00
- 1,800円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 岡本 潤子

### ブッタークーヘン／クラッフェン

ドイツの平べったいお菓子のようなパン。トッピングはたっぷりのアーモンドスライスとお砂糖、そしてバター。クラッフェンはカーニバルの時に食べるレーズン入りのふんわりとした揚げ菓子です。

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:9月22日(日)

## S1008 パン



- 2024/10/08 (火)  
10:30-14:00
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 川口 淑恵

### セモリナ粉のパン／かぼちゃあんぱん／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！強力粉とセモリナ粉を使って生地を作り、ロゼット型で型押しをしてかわいく成形をします。ふわっと軽い口当たりのパンです。かぼちゃ餡でかぼちゃのあんぱんを作ります。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:8名

申込期限:9月24日(火)

## S1015 料理



- 2024/10/15 (火) 10:30-13:30
- 1,800円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] トラン・ティー・ハー

### 牛肉汁麺／わんこ蒸し米粉／緑豆だんごぜんざい

ベトナム中部の下町のグルメです。人気の太麺でピリ辛の牛肉汁麺をぜひご堪能ください。

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:10月1日(火)

## S1020 スイーツ



- 2024/10/20 (日) 10:30-14:00
- 2,500円 (税込)
- [店舗] プチフラム志木
- [講師] 木村 倫代

### モンブランタルト

15cmのタルト生地にマロンクリームとモンブランクリームをデコレーションした栗をたっぷり使ったタルトです。1台作ってお持ち帰りです。

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:10月6日(日)

## S1021 パン



- 2024/10/21 (月) 10:30-14:00
- 1,500円 (税込)
- [店舗] プチプラム志木
- [講師] 川村 進

### 割包 (中華バーガー)

中華バーガーのバンズを手作りし、豚バラ肉の煮込みを挟んで4個お持ち帰りです。もちり白い蒸しパンを作りましょう。

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7日(月)

## S1024 カルチャー



- 2024/10/24 (木) 11:00-12:30
- 3,500円 (税込)
- [店舗] プチプラム志木
- [講師] 福田 知美

### オータムアレンジメント

深い秋をイメージした大人色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:8名

申込期限:10月10日(木)

## S1025 その他



- 2024/10/25 (金) 10:30-13:30
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチプラム志木
- [講師] 咩野 英里

<コチュジャン&煎り酒づくり> デモ&試食⇒スプラウトとささみのコチュマヨ和え/豆苗ときのこのおひたし/ロゼクリームパスタダブルチーズ

"韓国料理だけではなく様々な料理に使えて便利なコチュジャン、梅干しの風味が爽やかな日本古来の万能調味料・煎り酒を仕込んでお持ち帰り頂きます。埼玉県蓮田市の三和農林(株)のスプラウトのお土産つき"

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11日(金)

## S1029 料理



- 2024/10/29 (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

麩漬けポークときのこのグリル焼き~エッグベネディクト仕立て(ポーチドエッグ作り方伝授)/香ばしキムチ巾着いりこ出汁味噌スープ/かぼちゃシナモンアイス 五穀ごはん付き

見た目華やか創作和食。肩ロース豚ブロック肉を柔らかく調理。ポーチドエッグを上手に作るコツも伝授。

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:10月15日(火)

## A1004 料理



- 2024/10/04 (金)
- 10:30-13:30
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチプラム朝霞
- [講師] かわごえ 直子

麴漬けポークときのこのグリル焼き～エッグベネディクト仕立て (ポーチドエッグ作り方伝授) / 香ばしキムチ巾着いりこ汁味噌スープ / かぼちゃシナモンアイス 五穀ごはん付き

見た目華やか創作和食。肩ロース豚ブロック肉を柔らかく調理。ポーチドエッグを上手に作るコツも伝授。

対象:大人  
定員:4名  
申込期限:9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。

## A1008 紅茶



- 2024/10/08 (火)
- 10:30-13:30
- 1,700円 (税込)
- [店舗] プチプラム朝霞
- [講師] 大嶋 雅子

クルミ&チョコレート2種のスコーンとミルクティー

秋におすすめのクルミとチョコレートのスコーンを作ります。合わせてロイヤルミルクティー (濃いめのミルクティー) の美味しい淹れ方とコツを楽しく学んでいただきます。作ったスコーンはお持ち帰りいただけます。

対象:大人  
定員:4名  
申込期限:9月24日(火)

※お子様連れはご遠慮ください。  
※駐車場はありません。

## A1014 その他



- 2024/10/14 (月)
- 10:30-13:30
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチプラム朝霞
- [講師] 木村 倫代

手打ちパスタ～もっちり手打ちパスタ アラビアータ(トマトソース)ときのこ と鮭の焦がしバター醤油パスタ～

手打ちパスタを2人分作ってお持ち帰りです。2種類のパスタを試食いただきます。小麦粉・オリーブオイル・卵・塩だけで作るシンプルなパスタを作ってみましょう。

対象:大人  
定員:4名  
申込期限:9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。

## A1022 パン



- 2024/10/22 (火)
- 10:30-13:30
- 1,800円 (税込)
- [店舗] プチプラム朝霞
- [講師] 橋本 ひとみ

トルコの揚げパイ / トルコ風豆のスープ / 人参ときゅうりのクラッシュサラダ

トルコの揚げパイは8個作りお持ち帰り。人参ときゅうりのクラッシュサラダ (ヨーグルトソースのちょっとユニークなサラダ) もデモで紹介!

対象:大人  
定員:4名  
申込期限:10月8日(火)

※お子様連れはご遠慮ください。  
※駐車場はありません。

## A1025 パン



- 2024/10/25 (金)
- 10:30-14:00
- 2,300円 (税込)
- [店舗] プチプラム朝霞
- [講師] 塩野 浩代

マロンと大納言のアーモンドクリームロール (手捏ね5個持ち帰り) / ラフランスのスフレ (デモのみ・試食のみ1個)

フィリングを洋酒に漬け込み、アーモンドトッピングの香ばしい菓子パンをお楽しみ頂きます。デザートはラフランスのプレザーブを中に入れたココのあるチーズスフレをご試食頂きます。

対象:大人  
定員:4名  
申込期限:10月11日(金)

※お子様連れはご遠慮ください。  
※駐車場はありません。

## A1031 パン



- 2024/10/31 (木)
- 10:30-14:00
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチプラム朝霞
- [講師] 川口 淑恵

ポテトフォカッチャ / ブレツェン / 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! ポテトフォカッチャはじゃがいも効果で捏ねずに混ぜるだけでモチモチフォカッチャパンが焼きあがります。白神こだま酵母パンの美味しさが感じられるシンプルなパン、ブレツェンを作ります。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:10月17日(木)

※お子様連れはご遠慮ください。  
※駐車場はありません。

## K1011 料理



- 2024/10/11 (金)
- 10:30-13:30
- 1,800円 (税込)
- [店舗] プチプラム川口・鳩ヶ谷
- [講師] 橋本 ひとみ

砕氷艦しらせのシーフードカレー／海苔入りの空上げ／いろいろ野菜のサラダ

潜水艦部隊カレーは、缶カレーとしても発売！自衛艦（砕氷艦）「しらせ」のカレーと、航空自衛隊では鶏の唐揚げを「空上げ」と呼んでいる磯の風味が特色の唐揚げを作ります。

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：9月27日 (金)

## K1013 スイーツ



- 2024/10/13 (日)
- 10:30-14:00
- 2,200円 (税込)
- [店舗] プチプラム川口・鳩ヶ谷
- [講師] 木村 倫代

栗のモンブランシフォン (17cm)

マロンクリームを加えたシフォン生地は、しつとりでふわっふわ。栗の味がしっかり感じられる贅沢なシフォンケーキです。

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：9月29日 (日)

## K1014 パン



- 2024/10/14 (月)
- 10:30-14:00
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチプラム川口・鳩ヶ谷
- [講師] 川口 淑恵

ブルーベリーのふわふわパン／まるパン／ほうれん草ときのこのスープ

白神こだま酵母を使って美味しいパンを焼きましょう！冷凍のブルーベリーを使い、切りっぱなし成形でふんわりとした食感のパンと、シンプルなまるパンを作ります。焼き時間にデモでほうれん草ときのこ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：9月30日 (月)

## K1017 パン



- 2024/10/17 (木)
- 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

ウインナードーナツ (4個) / ベリーのマープルレアチーズケーキ (12cm丸型1台) / トマトのハロウィンスープ (デモのみ)

外はザクザク、中はふんわりの揚げパンです。クランブルを土台にした濃厚レアチーズケーキはブルーベリーの香りで華やかな仕上がりです。

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：10月3日 (木)

## K1025 パン



- 2024/10/25 (金)
- 10:30-14:00
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチプラム川口・鳩ヶ谷
- [講師] 荻山 和也

ドライトマトとオリーブのフガス (手仕込み2枚) / ゴマのピタパン (機械仕込み4枚) / 豚肉のサワークリーム煮込み (デモンストレーション)

ドライトマトとオリーブをたっぷり使った香ばしいフガスと、ゴマが香るピタパン、サワークリームで豚肉を軟らかく煮込みます。

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：10月11日 (金)

## K1029 パン



- 2024/10/29 (火)
- 10:30-14:00
- 2,000円 (税込)
- [店舗] プチプラム川口・鳩ヶ谷
- [講師] 岡本 潤子

かぼちゃの食パン / スコーン / にんじんのポタージュ

パウダーでなく蒸したかぼちゃを使用の食パンを作ります。手軽に作れるスコーンのフレーバーは当日のお楽しみに。にんじんのポタージュはデモのみです。

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：10月15日 (火)

## 無料イベント ハロウィンの手まり寿司(5個)



## 2024/10/27 (日)

- ① 10:15~11:00
- ② 11:15~12:00
- ③ 13:15~14:00
- ④ 14:15~15:00

( 1日16セット限定 )

※お持物：ハンドタオル

※お持ち帰り容器はご用意いたします。

### 【お申込方法】

10/13 (日) 10:00~受付開始

○お電話または店頭にてお申し込みください。

○対象：4歳以上どなたでも！

※小学生以下は保護者同伴。

※お1人様1セット、1家族2セットまで。

※お持ち帰りのみとなります。店内でのご試食はご遠慮ください。

※定員になり次第受付を終了致します。



# プチクッキング 受講料改定のお知らせ

今般の原材料価格の高騰により、現在の価格でのご提供を継続することが困難になっております。

誠に申し訳ございませんが、2024年11月より各店舗のプチクッキング受講料を下記の金額に改定させていただきます。

**大東ガスのガスをご利用しているお客様** … **¥ 7 0 0** (税込)

**大東ガスのガスをご利用でないお客様** … **¥ 8 0 0** (税込)



**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 10月4日(金)~10月31日(木)  
予約開始日 10月1日(火)~10月28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!**